



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002485 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 05 Ago 2018 alle ore 22:46

da ENZO BASTELLI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

A mia figlia

Una pizza con tartare di scottona, ricotta salata, pomodorini gialli, basilico, fior di latte di Agerola e impasto in tecnica diretta con farina di tipo 1 e 48 ore lievitazione.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 3 persone

Panetto pizza 260 g

Impasto:

100 % farina tipo 1

66 % acqua

2,7 % sale

0,3 % lievito.

Farcitura

Tartare di scottona 100 g

Ricotta salata 50 g

Pomodorini gialli 50 g

Fior di latte 80 g

Preparazione

Preparo l'impasto con tecnica diretta con farina di tipo 1 e 48 ore lievitazione. Stendere il panetto e farcirlo con tartare di scottona, ricotta salata, pomodorini gialli, basilico, fior di latte di Agerola.