



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002366 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 07 Ago 2018 alle ore 15:44**

**da GIANGI DE MASI**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Anima e cuore

Base focaccia fatta con farina di tipo 2 macinata a pietra con germe di grano, stracciatella di Andria, datterino semidried, pancetta di maialino nero, cipolla caramellata al vino Cacc' e Mmitte di Lucera, pistilli di peperoncino, fiordalisi misti di montagna, olio extravergine di oliva e basilico.

Tempo di preparazione: 10 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1 kg farina tipo 2 macinata a pietra con germe di grano

1 g lievito secco

25 g sale

20 g olio

70% idratazione

Farcitura:

100 g stracciatella di Andria

50 g datterino semidried

80 g pancetta di maialino nero

20/30 g cipolla caramellata al vino Cacc' e mmitte di Lucera

pistilli di peperoncino

fiordalisi misti di montagna

olio evo

basilico

### Strumenti di cottura

Forno elettrico Moretti serie Amalfi

### Preparazione

Preparare un impasto con gli ingredienti, 24 ore di puntata in massa, staglio e appretto di 12 ore circa. Cuocere una focaccia e aggiungere topping a crudo

### Vino consigliato

Vino frizzante