



Ricetta N. RE001532

Registrata in data 22 Ago 2017 alle ore 12:28

da ANTONELLO MAURO

Livello di difficoltà: Medio

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## Autunno tra i monti

Nella mia pizza c'è un pesto ricotta e noci, con granella di noci, provola, pepe e speck.

Tempo di preparazione: 2 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto  
Farina 180 g  
105 g acqua  
10 g sale  
0,5 g lievito  
280 g panetto.

Farcitura:  
pesto ricotta e noci 60 g  
granella di noci q.b.  
60 g provola  
speck 50 g  
pepe q.b.

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Preparo l'impasto quantifico l'acqua, poi in proporzione aggiungo il sale (in media 50 g per litro d'acqua) e il lievito in base alla stagione ed i tempi di lievitazione e per ultima la farina, per 1 kg di farina uso 600 g acqua. Lievitazione 24 h. Una volta pronto stendo il disco di pasta e lo farcisco con il pesto di ricotta e noci, poi aggiungo la provola a listarelle e il pepe. In forno e all'uscita aggiungo la granella di noci e lo speck a fettine. In forno per altri 20 secondi ed è pronta per servirla,

### Vino consigliato

Un aglianico del beneventano