



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001599

Registrata in data 08 Ago 2017 alle ore 21:15

da ANTONIO PERDIGHE

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Bianca

Une pizza garnie de Fiori di latte, épinards, olives, saucisse italienne. Pate direct 3 heures en masse puis 24 heures en boules.

Tempo di preparazione: 10 minuti

Ingredienti per 1 persone

1 kg de farine 5 Stagioni

650 ml d'eau

30 g de sel

Polish 20%

100 g Saucisse italienne à la fenouille

100 g d' épinards

20 g d' olives au four

70 g fiori di latte

Prodotti utilizzati

Fiori di latte, épinards, olives, saucisse italienne.

Strumenti di cottura

Four à bois

Preparazione

Mettre la moitié de la farine avec le sel dans le pétrin ajouté 3/4 d' eau et mélanger, puis ajouté le reste de la farine, le poolish petit à petit, ajouté le reste d' eau. Quand la pâte à une belle consistance retirer la et la mettre en masse 3 h sous un essuies humide apres les 3 h boulet et laisser pousser 45 min puis frigo 24h.

Étaler votre pâton la garnire de vos ingrédients l' enfourner a 450° 1 minute.