



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003278 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 31 Mar 2020 alle ore 15:40

da PINA PANTALEO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Bocconcini di pizza ripieni di Nutella

Il sabato sera è dedicato alla pizza e non può mancare il dolce. Pizza dall'antipasto al dessert!

Tempo di preparazione: 8 ore

Ingredienti per 4 persone

500 g Farina 00 Mulino Caputo (Molino Caputo)

100 g Crema di nocciole

Nutella

6 g Lievito di birra liofilizzato Mastrofornaio (Mastrofornaio-Paneangeli)

400 g Acqua

1 cucchiaino Zucchero

10 g Sale

1 cucchiaio Olio evo

Q.b. Olio di semi per friggere

Q.b. Zucchero a velo

Strumenti di cottura

Padella antiaderente

Preparazione

Sciogliere il lievito in 400 g di acqua naturale, aggiungere un cucchiaino di zucchero e 10 g di sale fino e un cucchiaio di EVO.

Mescolare il tutto con la farina e poi lasciare riposare per mezz'ora in un recipiente coperto.

Trascorso il tempo, sbattere l'impasto energicamente per circa 15 minuti e poi mettere a lievitare fino al raddoppio del volume. Spolverare di farina un ripiano e con l'impasto fare delle palline di circa 50 g, schiacciare ciascuna pallina creando un dischetto e mettendo al centro mezzo cucchiaino di Nutella. Richiudere bene ricreando la pallina e mettere su un vassoio infarinato a riposare per mezz'oretta. Friggere in abbondante olio di semi ben caldo. Far dorare e poi scolate su carta assorbente. Mettere su un vassoio e spolverare con zucchero a velo