



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001585

Registrata in data 24 Lug 2017 alle ore 16:23

da RAFFAELE BONETTA

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

Bombetta di Bonetta.

Pizza con cornicione ripieno di mousse al pecorino romano, fiori di zucca campani e provola, al centro provola affumicata, salame Norcia rosso, scaglie di pecorino romano Dop.

Tempo di preparazione: 10 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto indiretto con biga.

250 g di farina di tipo 0 con germe di grano,

250 g di farina di tipo 1

1,350 ml di acqua

15 g di sale integrale

0,25% di lievito di birra sul peso della farina

Farcitura

100 g di pecorino romano

50 g di ricotta di cestino

salame Norcia grana sottile rosso q.b.

provola di Agerola q.b.

olio extravergine q.b..

Prodotti utilizzati

Pecorino romano

Ricotta di cestino

Salame Norcia rosso

Fiori di zucca campani

Provola di Agerola.

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Impasto indiretto con biga, preparato con farina di tipo 1 e 0,25% di lievito di birra sul peso della farina, e con l'aggiunta di sale integrale. Lievitazione di 36 ore. Stendere il disco, farcire il cornicione con la mousse preparata in precedenza con la ricotta e il pecorino romano, aggiungere la julienne di fiori di zucca e la provola, chiudere bene, farcire il centro con il salame e la provola, all'uscita scaglie di pecorino romano e olio evo.