



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001759

Registrata in data 04 Set 2017 alle ore 17:33

da MASSIMO PERNA

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Cacio e pepe ai quattro pepi

Una pizza molto semplice con pochi ingredienti ma con un sapore deciso.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

1 g di lievito di birra

1 lt di acqua

45 g di sale

1500 kg di farina Caputo 00

Un panetto per pizza da 300 g

100 g di fiordilatte di Jersey

pecorino di grotta Monti Lattari q.b.

Grana Padano DOP q.b.

pepe nero

pepe verde

pepe rosa

pepe bianco

basilico

olio extra vergine di oliva Colline Salernitane

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Impastare mettendo prima l' acqua poi il lievito che faremo sciogliere poi la farina ed infine il sale. Il tutto facendolo girare per circa 20 minuti finchè non raggiungiamo il punto di pasta con la giusta consistenza. Poi facciamo riposare la massa per circa 10 ore dopo iniziamo lo staglio formando delle palline da 300 g facendole lievitare per le restanti 10 ore. In totale 20 ore di lievimaturazione.

Stendere il disco di pasta lievitato circa 20 ore adagiare il fiordilatte, poi il formaggio grattugiato, i quattro pepi e basilico.

Cuocere per circa 60 secondi, fuori dal forno aggiungere il pecorino di grotta e l'olio extra vergine d'oliva.

Vino consigliato

Aglianico beneventano