



Ricetta N. RE002080 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 01 Giu 2018 alle ore 12:17

da DAVIDE CECORA

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Cappellaio

Una pizza che ricorda un cappello, grazie al ripieno centrale.

Tempo di preparazione: 10 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto:

120 g acqua

180g farina

0,5 g lievito

5 g sale

Farcitura:

50 g ricotta

125 g bufala

60 g pomodorini

100 g prosciutto crudo

30 g rucola

30 g scaglie di Parmigiano Reggiano

40 g pancetta tesa

1 cucchiaino di miele

2 noci

pepe q.b.

olio evo

### Prodotti utilizzati

Farina Caputo, Parmigiano Reggiano

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Versare l'acqua in un contenitore, aggiungere il lievito e scioglierlo, aggiungere la farina e a metà impasto aggiungere il sale. Lasciare lievitare per circa 4 ore, quindi dividere in 2 panetti da 270 g e 30 g e lasciar lievitare fino al giorno dopo. Stendere il panetto da 270 g, farcire nella parte centrale con la ricotta, le noci, la pancetta e un pizzico di pepe. Stendere il secondo panetto e usarlo per coprire la parte centrale. Aggiungere i pomodorini e infornare per circa 2 minuti. All'uscita aggiungere rucola, bufala e il crudo a roselline, aggiungere le scaglie di parmigiano e un filo di olio. Al centro della parte ripiena mettere il miele e qualche gheriglio di noce.