



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001693

Registrata in data 09 Ago 2017 alle ore 19:39

da EUGENIO YEVHENIY KUSHNIR

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Cilena

Ecco la mia pizza che arriva da Santiago del Cile per il #pizzaUnesco.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

60 g di sale
1 l di acqua
1 g lievito (ma cambia in base alla temperatura dell' ambiente)
Farina

pelati DOP de solania dos cucchiaino
50 g di panna
50 g di salame piccante di Napoli
20 g pecorino romano 20 g
15 g di gorgonzola
100 g di mozzarella
basilico
parmigiano q.b.
olio.

Prodotti utilizzati

Pelati DOP de solania
Salame piccante di Napoli
Pecorino romano
Gorgonzola
Mozzarella
Parmigiano

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Per l'impasto faccio scogliere nell' acqua 1 g di lievito per un litro di acqua, 60 di sale però ad inizio metto 25% di farina per formare il glutine e poi metto sale. Impasto circa 25 minuti per dare aria all'impasto. La massa viene levitata da 10 a 12 ore e il panetto va pesato 270 g. Stendo il disco e condisco con salsa poi la panna, pecorino, gorgonzola, salame piccante e basilico fresco, parmigiano grattugiato, mozzarella e olio.