



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002110 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 29 Giu 2018 alle ore 14:14

da PIETRO VITALE

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Ciro e Rosaria

Una pizza dedicata con tutto il mio amore ai miei genitori.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

8 lt di acqua

12 kg farina

400 g sale

6 g lievito

Farcitura:

n. 4 cucchiari di anduja

100 g salsiccia

100 g mozzarella

n. 10 pomodori secchi

pecorino stagionato

olio evo

Prodotti utilizzati

Farina Caputo blu

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Impasto: sbriciolare il lievito nell'acqua, aggiungere la farina e far impastare. Dopo un po' aggiungere il sale e far impastare ancora per una ventina di minuti. Far riposare per cinque o sei ore, stagliare e far lievitare 10 ore. Stendere un panetto da 280 g e farcire con anduja, salsiccia cruda, mozzarella, infornare e quasi a cottura ultimata aggiungere i pomodori secchi e spolverare con il pecorino grattugiato.

Vino consigliato

Consigliata con una birra artigianale