



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002307 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 03 Lug 2018 alle ore 15:05

da STEFANO DE SIMONE

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Ciurill e ricott

Pizza dal sapore dolce con note di salato condita con ricotta, fiore di zucca provola e acciughe.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

25 Kg farina 00

17 l di acqua,

3 g lievito

850 g sale

Farcitura:

100 g ricotta

60 g fiori di zucca tagliati

80 g provola di Agerola

6 acciughe

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Inserire nell'impastatrice 25 kg di farina 00, 17 l di acqua, 3 g di lievito e 850 g di sale ed impastare. Dopo aver impastato lasciar riposare l'impasto nella madia per 12 ore, successivamente viene stagiato e fatto riposare per ulteriori 12 ore.

Stendere un panetto e farcirlo con una base di ricotta aggiungere poi fiori di zucca e provola, cuocere per pochi minuti e in uscita aggiungere le acciughe.

Vino consigliato

Birra