



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001800**

**Registrata in data 11 Set 2017 alle ore 13:14**

**da STEFANO CANOSCI**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate, Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

## Colori di fine estate&inizio autunno

Pizza di fine estate e inizio autunno... L'unione del peperone e la salsiccia toscana con il profumo del "ramerino" appena colto e 'nduja calabrese a far da cornice in un' esplosione di sapori.

Tempo di preparazione: 15 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Ingredienti per 1 persone

#### Impasto

1 kg di farina  
25 g di sale  
30 g di olio  
60% idratazione  
lievito madre

#### Farcitura

Crema di Peperoni bio 80 g  
Salsiccia di cinta senese 60 g  
'nduja di Spilinga q.b.  
ramerino q.b.  
olio qb

### Prodotti utilizzati

Peperoni bio  
Olio evo  
'Nduja di Spilinga  
Ramerino  
Salsiccia di cinta senese

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Prendete la farina, aggiungete il lievito madre e l'acqua, impastate e dopo circa due minuti aggiungete il sale, continuate a impastare e dopo un minuto circa aggiungete l'olio, impastate fino ad aver ottenuto un impasto omogeneo e ben tirato. Mettete a riposo 10 min coperto con pellicola alimentare, preparate le palline e ponetele in appositi contenitori coperti, mettete in frigo a 4°. L'impasto è pronto dopo 3 g, ma può esser utilizzato anche il 4 e il 5 giorno. Stendere la pizza , mettere la crema di peperoni, aggiungere salsiccia e 'nduja, alla fine ramerino e infornare.

### Vino consigliato

Vino nuovo birra artigianale