



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000956

Registrata in data 10 Lug 2017 alle ore 16:26

da ALFONSO MASSARO

Livello di difficoltà: Medio

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Contadina ricca

Una pizza che ricorda i sapori ed i profumi della campagna.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

1l acqua

60 g sale

0.5 g lievito

1.600 Caputo rossa

260 g di panetto

Spinaci cotti al vapore

n. 2 uova sode tagliate a fettine

50 g provola

50 g fior di latte

100 g di salsiccia stufata

Olio evo

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Impasto

Si inizia a miscelare 1lt di acqua e 60 g di sale (proporzioni che variano sempre in base alla temperatura ambiente) poi si aggiunge un 30% di farina nell' impastatrice e per ultimo il lievito. Poi il resto della farina in un secondo momento.

Si lascia riposare il tutto mezzora nell' impastatrice, poi si dà un po' di consistenza in più e si fa riposare un' oretta sul banco e successivamente si staglia per i panetti che si lasciano lievitare 10-12 ore.

Stendere il disco e condire con i vari ingredienti quindi infornare.