



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002990 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 25 Giu 2019 alle ore 14:02

da NICOLA FALANGA

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Crisommola Blue

Tempo di preparazione: 1 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1,6 kg Farina tipo 1 macinata a pietra (Mulino Caputo)

Con germe di grano attivo

1 l Acqua fredda

35 g Sale fino

0,50 g Lievito di birra

Farcitura:

90 g Mozzarella di bufala

20 g Nocciole del Vesuvio

40 g Blue di bufala

30 g Confettura di pellicchiella del Vesuvio

Olio EVO del Vesuvio

Preparazione

Mettiamo la farina in un recipiente, versiamo l'acqua ma non tutta e il lievito e iniziamo ad impastare fino a formare un impasto compatto, prendiamo il sale e aggiungiamo il resto dell'acqua, continuiamo ad impastare fino ad avere un impasto solido, liscio e morbido, ricopriamo il tutto con un panno leggermente umido e lasciamolo lievitare per 48h. Stendere il panetto, aggiungerci la bufala tagliata a fette spesse, infornarla e farla asciugare bene a 410/420° per 80/90 secondi, all'uscita aggiungere le nocciole tostate, il blue di bufala, la confettura e l'olio EVO del Vesuvio