



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002917 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 06 Giu 2019 alle ore 17:51

da ROSARIO GIANNATTASIO

Livello di difficoltà: Facile

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Crunch!

Una pizza sapida e delicata allo stesso tempo, completata dalla nota croccante dei ceci.

Tempo di preparazione: 10 minuti

Ingredienti per 1 persone

Biga:

300 g farina forte tipo 1

135 g acqua

3 g lievito

Impasto finale:

700 g farina debole tipo 1

715 g acqua

25 g sale

Farcitura

50 g ceci

50 g pancetta

125 g bufala

40 g spinacino

Preparazione

Preparare la biga con farina forte tipo 1, acqua e lievito e poi l'impasto finale con farina debole tipo 1, acqua, sale. Far maturare in massa per 24 ore a temperatura controllata dopodiché formiamo i panetti 3/6 ore prima di infornarli. Stendere la pasta della pizza e aggiungere mozzarella di bufala campana, pancetta arrotolata, spinacino. Cuocere in forno, in uscita aggiungere acqua di burrata, ceci croccanti, pepe, prezzemolo e olio extravergine di oliva.