



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002771 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 23 Feb 2019 alle ore 08:53

da GIUSEPPE PIGNALOSA

Livello di difficoltà: Facile

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Cuore di Sardegna

Una pizza in cui l'abbinamento della vellutata di carciofi, fior di latte, carciofi e bacon croccante si sposano perfettamente ed esaltano l'ottimo pecorino sardo.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per l' impasto

1,5 kg di farina 00

1 lt di acqua

2 g di lievito di birra

45 g di sale.

Per la farcitura

80 g di fior di latte

50 g vellutata carciofi

60 g di carciofi

60 g bacon croccante

30 g di pecorino sardo

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Impasto

Lavorare tutti gli ingredienti per la pasta in maniera energica fino ad ottenere un impasto liscio.

Lasciare lievitare la massa per 12 ore. A questo punto dividerla in panetti di circa 270 g e lasciare lievitare e maturare per altre 15-18 ore coprendoli bene.

Preparare prima la vellutata di carciofi e poi spadellare un'altra parte dei carciofi con il bacon. Stendere il disco di impasto e aggiungere la vellutata di carciofi, il fior di latte, i carciofi con il bacon croccante e il pecorino sardo quindi infornare.