Ricetta N. RE001845 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 17 Mag 2018 alle ore 15:49

da GIUSEPPE BRUOGNOLO

Livello di difficoltà: Facile

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Cuore di zucca

La mia pizza è fatta con crema di zucca, provola affumicata, guanciale di maiale croccante, noci tostate, olio e basilico.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:
112 ml acqua
178 g farina
5,5 g sale
0,10 g lievito.

Farcitura:
n 2 cucchiai di crema di zucca
100 g provola
7-8 noci tostate
n. 5 fettine di guanciale tostato
basilico q.b.
olio q.b.

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

All'acqua aggiungo il lievito e lo faccio sciogliere, aggiungo gradualmente la farina e a metà procedimento aggiungo lentamente il sale, e amalgamo il tutto. Raggiunta la giusta consistenza lascio riposare e poi procedo allo staglio dei panetti. Poi lascio lievitare per 12 ore. Stendiamo il disco e condiamo con i due cucchiai di crema di zucca, la provola tagliata a listarelle, e inforno. A cottura terminata aggiungere le fettine di guancile e le noci tostate, un filo di olio,il basilico e servo.

Vino consigliato

Una birra chiara o un vino rosso