



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002448 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 31 Lug 2018 alle ore 12:48**

**da PASQUALE CHIRICO**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## Dama nera

Pizza Dama Nera con mozzarella di bufala, porcini, scaglie di tartufo, olio di tartufo, rucola e quattro fette di crudo.

Tempo di preparazione: 3 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Per l'impasto  
1 kg Farina 00  
600 g acqua  
30 g sale  
2 g lievito

Per la farcitura;  
50 g mozzarella di bufala  
80 g porcini  
scaglie di tartufo q.b.  
olio di tartufo  
n. 4 fette di crudo

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Impasto diretto maturazione 24-48 ore in frigo +4°, acqua 60% idratazione, non uso l'olio ma solo alla fine dell' impasto. La mia pizza è un impasto napoletano cosiddetto alternativo subisce una cottura con una gradazione minore dei 400°. Stendo la pizza il disco di 260 g poi stendo la mozzarella di bufala, quattro fettine, i porcini e a fine cottura tagliata in otto come una stella aggiungo la rucola, quattro fettine di crudo dop, olio al tartufo, tartufo fresco tagliato a lamelle.