



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000942**

**Registrata in data 13 Lug 2017 alle ore 14:36**

**da ERMELINDO MORETTI**

Livello di difficoltà: Facile

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Dark

Una pizza dal sapore particolare grazie all'uso della birra Guinness nell'impasto.

Tempo di preparazione: 2 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto

Farina 1 kg

Acqua 330 ml

Lievito 1 g

Birra Guinness original 20%

Sale 20 g.

Farcitura:

70 g ricotta

granella di mandorle q.b.

70 g provola

basilico q.b.

olio evo q.b.

spicchi di mandorle tostate q.b.

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Per l'impasto si uniscono prima l'acqua alla birra e poi il sale, il lievito ed infine la farina. Una volta pronto il panetto si stende la ricotta, la granella di mandorle, la provola e gli spicchi di mandorle precedentemente tostate. Si inforna ed all'uscita si aggiunge qualche foglia di basilico fresco.