



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001647

Registrata in data 22 Ago 2017 alle ore 11:36

da CARMINE FONTANA

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

D'autunno

Pizza bianca con scamorza di bufala , crema di noci, gorgonzola, speck e olio evo.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1kg farina

650 g acqua

25 g sale

200 g di biga

20 g di olio extravergine bio

Farcitura:

80 g di crema di noci (noci, parmigiano, aglio in polvere, panna da cucina)

30 g di scamorza di bufala

50 g speck senfter

50 g gorgonzola

Prodotti utilizzati

Prodotti freschi e bio

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Impasto idratato al 65%, con farina di tipo 1 macinata a pietra; maturato a 4° per 48 ore, poi a temperatura ambiente altre 4 ore.

Stendere il panetto, farcire e cuocere nel forno a legna

Vino consigliato

Birra rossa doppio malto