



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002251 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 03 Lug 2018 alle ore 12:09**

**da GENNARO PICA**

Livello di difficoltà: Facile

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## Don Gennaro

Pizza ai formaggi italiani accompagnata da noci e pancetta, condita con miele a fine cottura

Tempo di preparazione: 2 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto

1 lt acqua

50 g sale

1.300 kg farina tipo 00

6 g lievito

Farcitura

100 g noci

50 g asiago

50 g emmenthal

50 g pancetta

100 g provola di Agerola

formaggio di pecora q.b.

miele q.b.

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Mettere 1 litro di acqua, il sale, il lievito e la farina e amalgamare tutto per circa 15 minuti. Lasciare lievitare 12 ore. Stendere il panetto di circa 300 g e aggiungere gli ingredienti, poi ricoprirla con un altro panetto di circa 150 g. A fine cottura aggiungere il miele.

### La ricetta ha partecipato a:

Tutto Pizza 2018