



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002469 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 03 Ago 2018 alle ore 09:21

da PAOLO DAMIANO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Ficosa

Una pizza molto delicata, ma allo stesso tempo molto gustosa e fresca.

Tempo di preparazione: 48 ore

Ingredienti per 1 persone

Impasto

1 kg di farina 00

850 g acqua

30 g sale

20 g olio extra vergine di oliva

Farcitura

n. 1 burrata da 250 g

n. 2 fichi di media grandezza

n. 5 fette di prosciutto crudo di Parma 48 mesi

Strumenti di cottura

Forno elettrico a camere a una temperatura di 350°

Preparazione

Impasto con biga, lievitazione di 48/72 ore con farina tipo 00 con aggiunta di farina di farro. Cotta senza nessuna farcitura perchè andrà farcita tutta a crudo, perciò inforno la pasta tenuta come base focaccia con solo un filo di olio extravergine di oliva, una volta sfornata mettiamo la burrata, i fichi, e il crudo di Parma. Ecco pronta la nostra pizza.