



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001635**

**Registrata in data 31 Lug 2017 alle ore 13:16**

**da EMANUELE PISANO**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Fic Pizza

Pizza bianca con prosciutto crudo, mascarpone, fichi, miele, grana padano.

Tempo di preparazione: 2 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto

1 l d'acqua

1,5 g di lievito in polvere

1 kg di farina

15 g di olio

30 g di sale

Farcitura

n. 7 fette di prosciutto crudo

n. 7 pezzi di fichi

n. 5 pezzi di mascarpone

miele q.b.

grana padano q.b.

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

L'impasto è di 48 ore di lievitazione, inizio a fare l'impasto versando prima acqua e farina dopo 5 minuti il lievito, dopo 10 minuti l'olio, e dopo 10 il sale, per avere l'impasto pronto ci vogliono esattamente 30 minuti. Staglio i panetti da 240 g..Il tipo di impastatrice è la impastatrice a verme. Stendo il panetto e verso un po' di olio poi le fette di prosciutto crudo, i pezzi di fichi e poi il mascarpone. Inforno e dopo la cottura della pizza verso prima un filo di miele e poi una spolverata di grana padano.

### Vino consigliato

Sangria.