



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001775

Registrata in data 09 Set 2017 alle ore 12:37

da **BERNARDO SOLLO**

Livello di difficoltà: Medio

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

La Finferli

La mia pizza con pomodoro pelato san marzano, funghi finferli trifolati, salsiccia di maialino nero, provola di Agerola, ed una spolverata di Parmigiano Reggiano.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto in autolisi

1 lt acqua

1,7 kg farina

0.2 g lievito

50 g sale

68% idratazione

2.5% sale

lievito q.b.

Farcitura

100 g pomodoro pelato san marzano

100 g funghi finferli trifolati

70 g salsiccia di maialino nero

90 g di provola di Agerola

Parmigiano Reggiano grattugiato q.b.

Olio EVO.

Prodotti utilizzati

Pomodori pelati san marzano

Funghi finferli

Salsiccia di maialino nero

Provola di Agerola

Parmigiano Reggiano

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Impasto in autolisi: nella prima fase acqua al 55% e farina, il pre-impasto riposa per 4/5 ore, dopodiché aggiungo in percentuale 2.5% di sale, 1% lievito, e il restante dell' acqua fino ad arrivare al 68% di idratazione. Lavare ed asciugare i funghi saltarli in padella con olio aglio peperoncino sfumare con vino bianco, fine cottura prezzemolo.

Stendere il disco di pasta condire con olio, pomodoro, finferli, salsiccia, formaggio, provola; infornare per un minuto e mezzo in forno a legna 450°.