



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001447

Registrata in data 28 Ago 2017 alle ore 10:23

da ANTONIO TRONCONE

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Fiori e provola

Questa pizza racconta il territorio campano attraverso prodotti tipici della mia regione.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per l'impasto:

230 g di farina tipo 1

acqua 65%

0,14 g di lievito

sale

Per la farcitura:

40 g di ricotta

30 g di pancetta

20 g fiori di zucca

basilico

70 g provola

6 g olio evo

15 g Grana Padano

Prodotti utilizzati

Farina tipo 1 Mulino Caputo

Ricotta dell'azienda Cilento

Provola dell'azienda Cilento

Grana Padano

Pancetta dop

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Per l'impasto: amalgamare gli ingredienti e ottenere un impasto al 65% di idratazione, lasciar lievitare per 24 h a temperatura ambiente.

Per la farcitura: stendere un disco di pasta e farcire con fiori di zucca, basilico, focchi di ricotta, pancetta tagliata a julienne, provola, Grana grattugiato e olio evo e infornare per 50 secondi.

Vino consigliato

Falanghina dei Campi Flegrei DOC/P Contrada Salandra