



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002419 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 26 Lug 2018 alle ore 10:33

da ELIA ROCCHI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Piemonte

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Focaccia fichi e crudo

Una pizza realizzata con amore, passione e fantasia.

Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto al 70% di biga nella fase di rinfresco aggiungere farina mancante e idro al 65% totale.

panetto 250.

n. 3 fichi 30 g

crudo 80 g

n. 1 mozzarella intera da 150 g

Prodotti utilizzati

Farina Caputo tipo 1, crudo di Parma, mozzarella di Marano Ticino, fichi bio

Strumenti di cottura

Forno a legna Valoriani

Preparazione

Impasto al 70% di biga nella fase di rinfresco aggiungere farina mancante e idro al 65% totale e una volta fatto l' impasto tagliare e mettere in puntatura e lasciarlo in una camera a 25° per 4 ore filate. Una volta stesa aggiungere l'olio e mettere nel forno a 340/350°, far cuocere lentamente ed una volta cotta aggiungere la farcitura: il crudo, la bufala intera e i fichi.

Vino consigliato

Pinot grigio vino bianco