



Ricetta N. RE001702

Registrata in data 11 Ago 2017 alle ore 19:22

da GENNARO CATAPANO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Freschezza di stagione

Una pizza con provola di Agerola, alici, cipollotto, un po' di menta e un pizzico di pepe.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per 5 panetti da 285 g

1 kg farina

680 g acqua

34 g sale

1,5 g lievito

Farcitura

n. 2 fiori di zucca

80 g provola di Agerola

n. 2 alici

1/2 cipollotto

menta q.b.

pepe q.b.

olio q.b.

Prodotti utilizzati

Provola di Agerola

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Impasto

Iniziamo sciogliendo il lievito nell'acqua e aggiungiamo gradualmente la farina; passati 10 minuti dalla lavorazione dell'impasto sciogliamo il sale e versiamo sempre a pioggia la restante parte della farina, lavorandola per altri 10 minuti.

Tempo totale 20 minuti circa. Lievitazione 24 h. Stendiamo il disco di pasta e aggiungiamo i fiori di zucca e la provola, inforniamo e all'uscita aggiungiamo le alici, il mezzo cipollotto, la menta e un pizzico di pepe.