



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001686**

Registrata in data **07 Set 2017** alle ore **12:57**

da **ISTRUTTORE NIP ANTONIO FEDELE**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Puglia

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

## Freschezza meridionale

La pizza "freschezza meridionale" è una pizza che puoi mangiare sempre, in ogni stagione ad ogni orario, perché è fatta di verdure fresche e leggere accompagnata dal finale del grana padano a scaglie oppure filetti di bufala campana sempre servita a freddo.

Tempo di preparazione: 10 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Per l'impasto:

1 lt. di acqua

50 g di sale

7 cl. olio di oliva extra vergine

5 g di lievito

1,8 kg di farina "OR" Spadoni

Per la farcitura:

100 g di pomodorini

80 g di rucola

100 g di funghi champignons (freschi)

80 g di radicchio rosso

grana a scaglie a piacimento

### Prodotti utilizzati

Funghi freschi

Radicchio

Rucola

Ciliegini con grana a scaglie oppure filetti di bufala campana

### Strumenti di cottura

Cotta al forno a legna

### Preparazione

Mettere 1,8 Kg di farina nell'impastatrice e far girare per 5 minuti. Nel frattempo aggiungere il lievito nell'impastatrice facendolo mescolare bene con la farina, dopo di che si aggiunge 1 lt d'acqua gradualmente facendolo impastare. Prima di finire, aggiungere l'olio, quando l'impasto ha assorbito l'olio buttargli il sale e togliere l'impasto solo quando a assorbito quest'ultimo ingrediente. Dopo la lievitazione, stendere un panetto e infornare, quindi aggiungere tutto a crudo.

### Vino consigliato

Birra