



Ricetta N. RE002452 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 07 Ago 2018 alle ore 15:22

da RAFFAELE COLUCCI

Livello di difficoltà: Facile

Fritta DOC

Pizza fritta DOC con provola di bufala, pomodorini tipo pachino, rucola peperoncino quanto basta, salame tipo Napoli.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per l'impasto:

1 lt di acqua

1.500 kg farina Caputo

50 g sale

lievito q.b. (a seconda delle stagioni)

Per la farcitura:

50 g provola di bufala

30 g pomodorini datterini

30 g rucola

peperoncino q.b.

40 g salamino nero

scaglie di Parmigiano Reggiano

Prodotti utilizzati

Parmigiano Reggiano

Strumenti di cottura

Friggitrice

Preparazione

Impasto diretto minimo 24 ore, fatto girare almeno 18-20 minuti e poi si fa riposare la pasta per c.a. mezz'ora prima di fare i panetti. Dopo la lievitazione si stende la pasta ottenuta e si farcisce con gli ingredienti, si piega a metà per creare un calzone e si frigge fin quando l'impasto non diventa dorato.