



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002243 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 12 Giu 2018 alle ore 10:51**

**da MIRKO D'AGATA**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Fuori porta

Ispirata alle gite fuori porta che si facevano il 1° maggio

Tempo di preparazione: 2 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Ingredienti per 1 persone

Biga:

farina 200 g

Acqua 90 g

lievito 2 g

Impasto:

farina 1 kg

acqua 680 g

biga 290 g

sale 28 g

lievito 2 g

Farcitura:

70 g fior di latte di Agerola

70 g di crema di piselli

n.3 fette de speck

5 g di pecorino romano

5 g olio extravergine di oliva

n. 5 foglie di basilico

10 fave sgusciate

scaglie di pecorino romano

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Per l'impasto, il procedimento è una biga di almeno 14 ore a temperatura ambiente.

Impasto idratato al 70% circa e fermentazione di 24 ore in cella frigo in massa, 18 ore di fermentazione in pallina in cella frigo, altre 6 ore circa a temperatura ambiente

Stendere il disco di pasta e farcire con tutti gli ingredienti, fatta eccezione per le fave e le scaglie di pecorino, che andranno aggiunti dopo la cottura.