



Ricetta N. RE001942 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 06 Giu 2018 alle ore 12:39

da RAFFAELE CRISCUOLO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Gegè

E' una pizza che dedico a mio nonno perchè sarebbe felice di sapere che sono diventato pizzaiolo. E' condita con una vellutata di funghi porcini, salsiccia al tartufo e all'uscita mozzarella di bufala campana.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto per 10 panetti:

1 lt di acqua
farina 1.600 kg
lievito 3 g
sale 50 g.

Farcitura:

n. 2 cucchiari di vellutata di funghi
n. 2 salsicce al tartufo
100 g mozzarella di bufala
olio evo q.b.

Prodotti utilizzati

Salsiccia aromatizzata al tartufo; mozzarella di bufala campana.

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Per l'impasto: uniamo l'acqua alla farina poi il lievito e il sale e impastiamo per una ventina di minuti. Poi procediamo a fare i panetti di 280 massimo 300 g e lasciamo lievitare per 12-24 ore. Una volta steso il panetto aggiungiamo la vellutata poi la salsiccia precedentemente bollita e sbriciolata ed infine la mozzarella e un filo d'olio e inforniamo. Cottura 70-100 secondi.