



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002305 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 27 Giu 2018 alle ore 13:10

da GUIDO AVINO

Livello di difficoltà: Medio

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Giallo e pancetta

Pizza dai sapori campani con sugo di pomodorino giallo e pancetta.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

5 l acqua

300 g sale

25 g lievito

8,5 kg farina

Farcitura:

Salsa di pomodorino giallo q.b.

50 g pancetta

110 g provola di Agerola

30 g pecorino

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Preparare l'impasto versando 5 l di acqua 300 g di sale, 2 g di lievito e 8,5 Kg di farina nell'impastatrice. Lasciar riposare l'impasto per 12 ore.

Creare un panetto e stenderlo condendolo con salsa di pomodorino giallo, 60 g di pancetta 50 g di provola di Agerola. infornare per pochi minuti e all'uscita aggiungere 30 g di pecorino.