



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002441 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 02 Ago 2018 alle ore 15:54

da FILOMENA PALMIERI

Livello di difficoltà: Facile

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Gustosella

La prima pizza è un impasto diretto 48 ore di maturazione farina Pivetti con una percentuale di semola e decorticato tipo1 farcita con ricotta con pepe nero, provola affumicata, mozzarella, e in uscita speck d'oca, erba cipollina e cipolla caramellata.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

1 kg Farina Pivetti con una percentuale di semola e decorticato tipo1

68% idratazione

25 sale

15 g di olio

3 g lievito

Farcitura

80 g ricotta con pepe nero

80 g mozzarella

30 g speck d'oca

20 g cipolla caramellata

30 g provola affumicata

erba cipollina

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

La pizza è un impasto diretto 48 ore di maturazione farina Pivetti con una percentuale di semola e decorticato tipo 1, 68% idratazione, 25 sale, 15 g di olio a kg di farina, 3 g di lievito; 24 ore di massa in frigo a 4° poi arrivati a 40 ore di frigo fare le palline da g 260 e far lievitare. Poi si farcisce con ricotta con pepe nero, provola affumicata, mozzarella e in uscita speck d'oca, erba cipollina e cipolla caramellata.