



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000642

Registrata in data 08 Lug 2016 alle ore 12:50

da ENZO-LISA CARPENTIERI

Il quadretto dell'estate

Cornicione ripieno di spinaci, gorgonzola piccante e provola, al centro pomodorini gialli del piennolo, alicette piccanti di Cetara, provola e radicchio.

Tempo di preparazione: 10 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

1l Acqua

Farina tipo 0 1600 kg per ogni litro d'acqua

Sale 50 g a litro d'acqua

Lievito 3 g per 8 ore di lievitazione

Farcitura

100 g di spinaci

30 g di gorgonzola piccante

180 g di provola

100 g di pomodorini piennolo

80 g di alicette piccanti

radicchio q.b.

olio bio all' avocado q.b (per esaltare la marinatura delle alici)

Preparazione

Mettere l'acqua in un recipiente ed aggiungere il lievito sciogliendo con la mano in modo tale che si scioglie e si amalgama all'acqua 1/2 e si inizia ad aggiungere la farina quando la pasta inizia a prendere corpo.

Aggiungere il sale in modo tale che non vada a contatto con i lieviti, dopodiché aggiungere la restante farina fino al punto di pasta. Tempi di lavorazione 15 minuti, idratazione 55%, tempi di lievitazione 8 ore.

Stendere il panetto di pasta tagliare nei 4 angoli e riempire il cornicione con spinaci, gorgonzola piccante e provola.

Chiudete dando la forma di un quadretto e condire al centro solo con provola e pomodorini gialli e infornare.

Una volta pronta all'uscita aggiungere le alicette e il radicchio e un filo di olio preferibilmente all' avocado.