MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE002388 - Ricetta d'Autore
Registrata in data 27 Lug 2018 alle ore 12:33
da FABRIZIO GARGANO

Livello di difficoltà: Facile
Piatto tipico della stagione: Autunno
Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Incontro passionale

Questa pizza nasce dall'incontro tra Felino, un paese in provincia di Parma, famoso per il salame, e la Campania con la ricotta di bufala

Tempo di preparazione: 1 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto
1,6 kg farina
1 l acqua
0.5 g lievito
50 g sale

Farcitura
80 g salsa di pomodoro giallo
45 g fior di latte
50 g salame di Felino
56/60 g ricotta di bufala
Basilico
35 g Pomodorini

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Sciogliere il lievito in acqua, aggiungete buona parte della farina e impastare. Aggiungete il sale e la farina rimasta. Riposo 5 minuti. Stagliare e lasciar lievitare per 8 ore.
Stendere un panetto da 300 g e farcire con tutto gli ingredienti tranne il salame che andrà aggiunto a fine cottura.