



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001616

Registrata in data 27 Lug 2017 alle ore 15:58

da GABRIELLA BEHINYA

Livello di difficoltà: Facile

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Kincsem/Tesoro

La creazione di questa pizza è stata ispirata dai colori delle bandiere, dato che sia quella italiana che quella ungherese sono gli stessi. Il nome è Kincsem perché speriamo che anche questa pizza sia imbattibile come la famosissima ed invincibile cavalla ungherese Kincsem.

Tempo di preparazione: 10 minuti

Ingredienti per 1 persona

Impasto

1 kg. di farina 00

600 ml acqua

33 g sale

33 g olio evo

0,3 g lievito

1 panetto da 290 g di pasta

Farcitura

100 g mozzarella

90 g salsa di pomodoro

10 g zenzero fresco

n. 4-5 pezzi di pomodorini freschi

80 g formaggio di capra

insalata valeriana

limone

Strumenti di cottura

Forno a legna.

Preparazione

Mescolo gli ingredienti base e lascio lievitare un' ora. Poi formo dei panetti e li lascio riposare per circa un giorno, poi prendo il panetto stendo la pizza e poi ci spargo sopra la salsa di pomodoro, ci aggiungo la mozzarella e poi inforno. Gli altri ingredienti vengono poi messi freschi. Quando tolgo la pizza dal forno, prima grattugiato un po' di zenzero, ci metto il formaggio di capra e la valeriana, alla fine ci spremo un po' di limone.