



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002201 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 29 Mag 2018 alle ore 13:22

da ALESSIO RUSSOLILLO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

La bella Nanà

Base crema di tartufo nero e fiordilatte di Agerola, olio extravergine di oliva, in uscita rose di speck Alto Adige e scaglie di provolone del Monaco e basilico

Tempo di preparazione: 4 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1 lt di acqua

1.500 g di farina

55 g di sale

1,5 g di lievito di birra

Farcitura

30 g crema di tartufo nero

100 g fiordilatte di Agerola

5 g olio extravergine di oliva

60 g speck Alto Adige

30 g provolone del Monaco

Olio evo

Basilico

Prodotti utilizzati

Provolone del Monaco, speck Alto Adige, tartufo nero, fiordilatte di Agerola

Strumenti di cottura

Forno a legna temperatura 480°

Preparazione

Mettere nell' impastatrice 1 lt di acqua e aggiungere il sale, farlo sciogliere poi aggiungere il lievito ed infine aggiungere la farina. Far girare l' impastatrice fino a quando non si ottiene un impasto omogeneo e liscio e far girare ancora per qualche minuto. Dopo di che far riposare l' impasto a temperatura ambiente. Stagliare formando dei panetti dal peso circa di 300 g e far lievitare fino a quando non avranno raggiunto il doppio del loro volume, dopo metterli in frigo. Togliere i panetti dal frigo un paio di ore prima del loro utilizzo.

Stendere sulla base della pizza la crema di tartufo nero e il fiordilatte di Agerola e infornare dai 60 a 90 secondi in forno a legna. All'uscita aggiungere lo speck Alto Adige, il provolone del Monaco, un giro di olio extravergine di oliva e basilico.