



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002227 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 03 Lug 2018 alle ore 09:32

da **GERARDO RUBINO**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

La bomber

Una pizza dai sapori decisi

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

180 g farina Caputo blu

110 g acqua

5 g sale

0,05 lievito

Farcitura:

40 g crema di peperoni

100 g provola

40 g scaglie di pecorino romano

n.1 salsiccia

basilico

olio evo

Prodotti utilizzati

Farina Caputo Blu

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Amalgamare acqua e lievito, aggiungere la farina e il sale e impastare. Stagliare e far lievitare per 8/12 ore. Stendere un panetto e farcire con crema di peperoni, basilico, provola, salsiccia e olio. Informare e all'uscita aggiungere le scaglie di pecorino.

Vino consigliato

Birra artigianale