



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000663

Registrata in data 08 Lug 2016 alle ore 09:01

da SIMONE FABIANO

La Boscaiola

Una pizza ispirata ai colori, i profumi ed i sapori del bosco.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

Farina 00 1.750 g

Sale 50 g

Acqua 1 lt

Lievito 0,7

Farcitura

Salsa ai funghi 80 g

Salsiccia 70 g

Noci 10 g

Provola 40 g

Mozzarella di bufala campana 40 g

Basilico q.b.

Olio evo

Preparazione

Mettere nell'impastatrice l'acqua, il sale ed il lievito e amalgamare. Aggiungere man mano la farina fino a raggiungere la giusta consistenza. Impastare 15 minuti. Lasciare riposare 20 minuti. Poi si procede allo staglio dei panetti da c.a. 300 g ciascuno e si lascia riposare.

Stendere il disco di pasta e mettere sul fondo la salsa ai funghi poi la salsiccia sbriciolata, precedentemente saltata in padella, mozzarella e provola.

Cuocere c.a. 90 secondi e all'uscita aggiungere le noci sbriciolate grossolanamente e qualche foglia di basilico. Un giro d'olio ed è pronta!