



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001594

Registrata in data 21 Lug 2017 alle ore 15:16

da DINO CAVALLARO

Livello di difficoltà: Facile

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

La Calabrese

Pomodoro san marzano, fior di latte, salame stagionato, cipolla di Tropea olive calabresi, sardella il pesce ghiaccio impastato con sale e peperoncino.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

1 kg Farina Molino Amodio Caputo Strongoli Calabria 70% acqua

lievito madre 0,5 per kg

olio evo 2 %

sale 2.5

Farcitura

70 g pomodoro san marzano

100 g fior di latte

20 g salame stagionato

10 g cipolla di Tropea

n. 6 olive calabresi

40 g sardella il pesce ghiaccio impastato con sale e peperoncino

5 g olio

basilico.

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Per l'impasto si parte dalla farina e si mette il lievito, si aggiunge il 90% dell'acqua quasi subito, dopo 5 minuti si mettere il sale e dopo 10 minuti l'olio e si inserisce a seconda velocità nell'impastatrice altri cinque minuti. Togliere dall'impastatrice l'impasto a 23° e fare riposare 24 ore a massa a 5° poi stagliare altre 8 ore in frigo, poi lasciare a temperatura ambiente per 4 ore. Occorrono 30 ore tra maturazione e lievitazione.