



Ricetta N. RE002496 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 07 Ago 2018 alle ore 15:50

da LUCA CASTELLANO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

La Castellana

Un impasto indiretto per la mia pizza montanara ripiena di cicoli, ricotta, provola e pomodoro, mezza frita e mezza al forno. L'originalità è proprio nella modalità di cottura.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Ingredienti impasto:

1kg di farina 30% biga 24 ore con farina tipo 1= 450 g tot

idro 65%

sale 32 g

lievito 1g

Farcitura

cicoli 80 g

ricotta 80 g

provola 110 g

pomodoro 80 g

Prodotti utilizzati

Farina Molino Dalla Giovanna Nobil Grano

Ricotta Manciana

Pomodoro San Marzano di Zampino San Nicola Dei Miri

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Impasto indiretto in biga con tipo 0 e chiusura con tipo 1, 36 ore di lievitazione. Puntata in vasca 4/5 ore, staglio, lascio lievitare 10/12 ore .