Ricetta N. RE002002 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 29 Giu 2018 alle ore 12:14

da GENTILE D'AMBROSI

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Lazio

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

La Castrese

Ho intitolato così la mia pizza poichè c'è la salsiccia, la crema di primosale ed il pecorino che sono prodotti tipici del territorio.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto per c.a. 2 panetti da 280 g:
125 g farina 00
75 g acqua
1,25 lievito
3 g sale.

Farcitura
100 g primo sale
70 g fiordilatte
60 g salsiccia
scaglie di pecorino q.b.
olio evo q.b.

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Impasto: preparare la fontana di farina e sciogliere il lievito, aggiungere il sale nel bordo della fontana e aggiungere parte dell'acqua quindi iniziare a lavorare l'impasto fino all'assorbimento totale dell'acqua. Lavorarlo finchè non diventa liscio e ben incordato. Lasciare lievitare alla temperatura di 25°-30° per 6 ore quindi procedere allo staglio dei panetti.
Farcitura: stendere il disco di pasta e aggiungere la crema di primo sale, poi il fiordilatte e l'olio e infornare. All'uscita dal forno aggiungere la salsiccia affumicata tagliata a fettine e aggiungere le scaglie di pecorino e foglie di basilico ed un giro d'olio evo.