



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002481 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 03 Ago 2018 alle ore 19:19

da ENZO BASTELLI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Lady Bruna

Una pizza con impasto in tecnica diretta con farina di tipo 1 e 48 ore di lievitazione, farcita con tonno di coniglio, peperoncini di fiume, provola, parmigiano reggiano 24 mesi e pomodorini rossi semidry.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Panetto di impasto per pizza: 260 g

Impasto

100 % farina tipo 1

66 % acqua

2,7 % sale

0,3 % lievito.

Farcitura:

Tonno di coniglio 100 g

Peperoncini 50 g

Provola 80 g

Parmigiano Reggiano q.b.

Prodotti utilizzati

Parmigiano Reggiano

Preparazione

Preparo l'impasto in tecnica diretta con farina di tipo 1 e 48 ore di lievitazione. Stendo il panetto e lo farcisco con tonno di coniglio (coniglio trattato come il tonno, prima cotto in brodo molto speziato, poi disossato e messo sott'olio con aglio e basilico), peperoncini di fiume, provola, Parmigiano reggiano 24 mesi e pomodorini rossi semidry.

Tempi preparazione coniglio: 2 ore

Tempi preparazione peperoncini: 15 min