



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002249 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 05 Lug 2018 alle ore 13:49**

**da ANTONIO ROMANO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## La Favolosa

Una pizza con tutto il sapore di una favolosa vellutata di fave al profumo di pecorino, accompagnata da una pancetta croccante e fiordilatte.

Tempo di preparazione: 3 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto

650 g di acqua

1kg di farina

30 g di sale

2 g di lievito

Panetto da 280 g

85 g vellutata di fave

30 g di pecorino

70 gr di pancetta croccante

100 g fiordilatte

olio evo q.b.

peperoncino q.b.

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Impasto diretto tecnica del freddo. Impastatrice forcella, idratazione 65%, lievito 0.2%, sale 3%. Tempo impasto 45 minuti. Temperatura impasto 25. Puntata 3 h TA. Appretto 40 h TC. 5h a TA.

Stendiamo il panetto e lo condiamo con la vellutata di fave arricchita da un mix di formaggio pecorino, e completiamo la farcitura con il fiordilatte. Inforniamo e all'uscita decoriamo con la pancetta croccante e sfilacci di peperoncino.

### Vino consigliato

Fiano