



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002299 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 26 Giu 2018 alle ore 11:57

da VALERIO AUTUORI

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Puglia

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Martinese

Una pizza con crema di zucca, stracciatella, capocollo di Martina Franca e pomodori confit.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Preparare la biga con

2 kg farina

900 g acqua

7 g lievito secco

Impasto

8 kg di farina con la biga

6.100 g d'acqua

3% di sale

3% di olio extra vergine

Farcitura

80 g di crema di zucca

100 g di stracciatella

50 g di capocollo

30 g di pomodori confit

Prodotti utilizzati

Crema di zucca della linea Menù Stracciatella caseificio Leone, capocollo salumificio Santoro, pomodori confit della Menù

Strumenti di cottura

Forno elettrico Morello rotante

Preparazione

Preparare la biga con 2 kg farina, 900 g acqua, 7 g lievito secco e far lievitare x 16 ore. Impasto 8 kg farina con la biga, 6.100 g d'acqua, 3%di sale, 3% di olio extra vergine. Stendere il panetto e spalmare la crema di zucca, all'uscita aggiungere la stracciatella, posizionare il capocollo e i pomodori Confit.

Vino consigliato

Rosato cantine Conti Zecca