



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002354 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 05 Lug 2018 alle ore 13:07

da GIUSEPPE BANCO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

La maruzzella di Peppe

Una pizza condita con pomodoro, olive di Gaeta, speck, gorgonzola, mozzarella di bufala e rucola.

Tempo di preparazione: 1 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1lt acqua

1500 g farina

10 g lievito

50 g sale

Farcitura:

1 cucchiaino di pomodoro

10 olive di Gaeta

40 g speck

20 g gorgonzola

80 g mozzarella di bufala

10 g rucola

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Impastare acqua, farina, lievito e sale per circa mezz'ora, stagliare e lasciar lievitare per 48 ore.

Stendere un panetto e farcire con tutti gli ingredienti ad eccezione della rucola, che andrà messa all'uscita dal forno.

Vino consigliato

Birra Moretti Baffo d'Oro