



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE003041 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 12 Lug 2019 alle ore 13:20**

**da AGOSTINO NUZZI**

**Livello di difficoltà: Facile**

**Piatto tipico della stagione: Inverno**

**Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico**

## La mia cafona

Pizza farcita con una vellutata di ceci, contrastata con guanciale, patate, uovo sodo e Parmigiano reggiano 36 mesi.

Tempo di preparazione: 24 ore

### Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1 kg Farina 00 (Mulino Caputo)

40 g Sale fino

0,670 ml Acqua

0.3 g Lievito di birra

Farcitura:

100 g Vellutata di Ceci

120 g Mozzarella di bufala Casertana

80 g Patate

40 g Guanciale

q.b. Basilico (foglie)

Q.b. Olio evo

10 g Parmigiano Reggiano 36 mesi (Parmigiano Reggiano)

Q.b. Pepe

1 Uovo sodo

### Preparazione

Aggiungere in una ciotola farina e lievito e iniziare a mescolare. Aggiungere 60% acqua e dopo qualche minuto aggiungere altra acqua, poco alla volta, insieme al sale e lasciarlo girare fino a quando non si è formata la maglia senza farlo scaldare. Ad impasto finito lasciarlo riposare per 12 ore e poi procedere con la formatura del panetto di 270 g. Dopo 6-7 ore procedere con l'apertura del disco e farcirlo con vellutata di ceci, patate, guanciale, bufala. All'uscita una spolverata di Parmigiano reggiano, basilico, olio, pepe e un uovo sotto tagliato a fette.