



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002421 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 27 Lug 2018 alle ore 13:13

da ELIA ROCCHI

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Lombardia

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

La milanese

Realizzata con amore per la mia terra

Tempo di preparazione: 10 minuti

Ingredienti per 1 persona

Per l'impasto:

impasto diretto con idratazione 65%

1 kg farina Caputo Rossa

650 g acqua

25 g sale

4 g lievito

220 g panetto

Per la farcitura:

1 g zafferano

90 g salsiccia

80 g pomodorini pacchino

110 g mozzarella

Prodotti utilizzati

Farina 5 stagioni, mozzarella Isabella, salsiccia di Vigevano, pomodorini bio e zafferano in libero commercio

Strumenti di cottura

Forno a legna Racchelli

Preparazione

Impasto diretto con idratazione 65% con riposo in massa 24 ore stagiato e messo in puntatura per 3 ore fuori all'aperto.

Stendere il panetto e farcirlo, quindi infornare.