



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE003060 - Ricetta di tradizione**

**Registrata in data 23 Lug 2019 alle ore 11:34**

**da VINCENZO LETTIERI**

**Livello di difficoltà: Facile**

**Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno**

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

## La orto mia

Tempo di preparazione: 3 minuti

### Ingredienti per 1 persone

#### Impasto:

1000 ml Acqua  
400 g Farina tipo 1 (Molino Caputo)  
1.200 g Farina tipo 0 Caputo blu (Molino Caputo)  
55 g Sale  
1 g Lievito

#### Farcitura:

100 g Provola di Agerola (Caseificio Sorrentino)  
60 g Pomodori pacchetelle rossi e gialli (La Fiammante)  
30 g Spuma di basilico  
n. 2 Foglie di basilico fresco  
40 g Funghi champignon  
Cotti al forno  
40 g Zucchine  
Cotte al forno  
40 g Friarielli  
Saltati in padella

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Aggiungiamo l'acqua e il lievito, fare girare qualche minuto, dopo si aggiunge tutta la farina appena l'impasto prende corpo si aggiunge il sale gradualmente, al raggiungimento della consistenza desiderata formare una palla e lasciare riposare per 10 ore a TA , dopo stagliare formando dei panetti da 280 g e lasciare riposare per 9/10 ore sempre a TA. Si stende il disco di pasta, spezzettare con le mani la provola poi aggiungere il pomodorino rosso e giallo al centro, le zucchine, i funghi, i friarielli e la spuma di basilico fresco, inforniamo nel forno a legna a 450° per 90 secondi circa. In uscita aggiungiamo 2 foglie di basilico fresco.

### Vino consigliato

Birra artigianale La bianca