



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