



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002310 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 02 Lug 2018 alle ore 11:28**

**da VALERIO AUTUORI**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## La passionata

Una pizza colorata dal profumo intenso della mortadella.

Tempo di preparazione: 4 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Preparare la biga con

3kg farina

1.350 g acqua

7 g lievito secco

Impasto

7 kg di farina con la biga

6.300 g d'acqua

3% di sale

3% di olio extra vergine

Farcitura

100 g fiordilatte di Agerola

n.5 crocchette di patate

70 g di mortadella

30 g pesto di pistacchio

50 g ciliegino

ciiliegina di mozzarella di bufala

basilico

olio evo

### Prodotti utilizzati

Fiordilatte di Agerola, mortadella Villani, pesto di pistacchi della Menù, ciliegina di mozzarella di bufala caseificio La fonte del formaggio

### Strumenti di cottura

Forno rotante Morello forni

### Preparazione

Preparare la biga con 2 kg farina, 900 g acqua, 7 g lievito secco e far lievitare x 16 ore. Impasto 8 kg farina con la biga, 6.100 g d'acqua, 3%di sale, 3% di olio extra vergine. Stendere il panetto e distribuire il fiordilatte, all'uscita aggiungere la mortadella, le crocchette di patate, la ciliegina di bufala, il pesto di pistacchio, basilico e olio evo.

### Vino consigliato

Birra Icnusa non filtrata