



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001750**

**Registrata in data 01 Set 2017 alle ore 08:26**

**da VALERIO AUTUORI**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

## La poverella

Un pizza tipica autunnale con prodotti pugliesi e campani per far unire le due terre.

Tempo di preparazione: 10 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Preparare la biga con

2 kg farina

900 g acqua

7 g lievito secco

Impasto

8 kg di farina con la biga

6.100 g d'acqua

3% di sale

3% di olio extra vergine

panetto da 270 g

100 g fiordilatte

40 g datterino rosso

40 g datterino giallo

60 g di salsiccia

30 g di porcini

10 g di scaglie di parmigiano

1 g carpaccio di tartufo nero del Gargano

### Prodotti utilizzati

Fiordilatte di Bojano

Datterino giallo del piennolo

Datterino rosso del Gargano

Salsiccia sfumata alla birra casereccia

Porcini trifolati

Grana padano

Carpaccio di tartufo nero del Gargano

### Strumenti di cottura

Forno elettrico

### 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. Stendo un panetto da 270 g e lo condisco con tutti gli ingredienti.

### Vino consigliato

Birra Moretti grancrù