



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000664

Registrata in data 08 Lug 2016 alle ore 09:31

da COSTANTINO PARNOFFO

La Rosa

Una pizza dall'aspetto "romantico" con teneri boccioli di bresaola.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

Farina 00 1.650 g

Sale 50 g

Acqua 1 lt

Lievito 0,8

Farcitura

Ricotta 60 g

Pinoli 20 g

Provola 150 g

Pomodorini del piennolo 200 g

Basilico q.b.

Pecorino romano in scaglie q.b.

Olio evo

Preparazione

Mettere nell'impastatrice l'acqua, il sale ed il lievito e amalgamare. Aggiungere man mano la farina fino a raggiungere la giusta consistenza.

Impastare 15-20 minuti. Lasciare riposare 20 minuti. Poi si procede allo staglio dei panetti da c.a. 300 g ciascuno e si lascia riposare. Lievitazione 8-10h.

Stendere il disco di pasta e mettere sul fondo la ricotta, la provola, i pinoli, i pomodorini del piennolo e infornare.

All'uscita decorare con i boccioli di bresaola, le scaglie di pecorino romano, qualche foglia di basilico ed un giro d'olio.