



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001445**

**Registrata in data 23 Giu 2017 alle ore 12:14**

**da ALFONSO MASSARO**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## La tirolese

Mi piace diversificare e così ho creato una pizza che richiama tutti i sapori ed i profumi del territorio tirolese.

Tempo di preparazione: 2 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto

1l acqua

60 g sale

0.5 g lievito

1.600 kg Caputo rossa

Farcitura:

100 g Patata lessa rosolata con margarina e olio

100 g speck del Trentino Alto Adige

40 g cipolla di Tropea

50 g provola affumicata

50 g fior di latte di Agerola

n.1 uovo (a crudo).

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Impasto

Si inizia a miscelare 1lt di acqua e 60 g di sale (proporzioni che variano sempre in base alla temperatura ambiente) poi si aggiunge un 30% di farina nell' impastatrice e per ultimo il lievito. Poi il resto della farina in un secondo momento.

Si lascia riposare il tutto mezzora nell'impastatrice, poi si dà un po' di consistenza in più e si fa riposare un' oretta sul banco e successivamente si staglia per i panetti che si lasciano lievitare 10-12 ore.

Stendere l'impasto e aggiungere la patata precedentemente lessata e rosolata con margarina e olio, lo speck del Trentino Alto Adige, la cipolla di Tropea, la provola affumicata, il fior di latte di Agerola e un uovo (a crudo).