



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000638

Registrata in data 28 Giu 2016 alle ore 15:14

da LUIGI RICCI

Leone

Una pizza per intenditori che potranno gustare il gorgonoce, cioè il gorgonzola con miele d'arancio e noci, in abbinamento alla pancetta e fiori di zucca.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto per tre-quattro pizze:

1 l acqua

1740 farina 00 W 320-340

1 g lievito

55 g sale.

Farcitura

n°5 fiori di zucca

60-70 g di provola

n. 5 fettine sottili di gorgonoce (gorgonzola con miele d'arancio e noci) spezzate a mano

olio biologico q.b

formaggio q.b.

basilico q.b.

60-80 g pancetta steccata

Preparazione

Impasto con una lievitazione a lunga durata 24-48 ore di lievitazione. In ogni litro di acqua aggiungo 55 g di sale, circa 1 g di lievito, e 1.700- 1.750 di farina in base alle temperature sia interne che esterne. Stendere il panetto con la classica forma a disco e aggiungere tutti gli ingredienti, salvo pancetta steccata che va aggiunta all'uscita dal forno insieme a qualche foglia di basilico.