MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE001771
Registrata in data 07 Set 2017 alle ore 10:05
da STEFANO CANOSCI

Livello di difficoltà: Facile
Piatto tipico della stagione: Estate
Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

L'estate sta finendo

Pizza di fine stagione "settembrina", gli ombrelloni si chiudono, le scuole riaprono, un po' un arrivederci all' anno prossimo.

Tempo di preparazione: 10 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto
1 kg di farina
25 g di sale
30 g di olio
60% idratazione
lievito madre

Farcitura
60 g Fichi bio Senesi
60 g mozzarella DOP
40 g gorgonzola DOP
60 g crudo toscano DOP

Prodotti utilizzati

Fichi DOP
Mozzarella DOP
Crudo toscano DOP
Gorgonzola DOP
Olio evo.

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Prendete la farina, aggiungete il lievito madre e l'acqua, impastate e dopo circa due minuti aggiungete il sale, continuate a impastare e dopo un minuto circa aggiungete l'olio, impastate fino ad aver ottenuto un impasto omogeneo e ben tirato. Mettete a riposo 10 min coperto con pellicola alimentare, preparate le palline e ponetele in appositi contenitori coperti, mettete in frigo a 4°. L'impasto è pronto dopo 3 g, ma può esser utilizzato anche il 4 e il 5 giorno. Stendere e guarnire con fichi e gorgonzola, cuocere per 3 minuti e all'uscita completare il topping con il prosciutto crudo.

Vino consigliato

Birra bianca artigianale