



Ricetta N. RE000666

Registrata in data 08 Lug 2016 alle ore 11:44

da GIUSEPPE MESSINA

Lisuccia

Una pizza che dedico alla mia dolce metà che ama questa mia specialità.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

1.600-1.700 g Farina 00

0,3 g Lievito

1 lt acqua

50 g sale.

Farcitura

Ricotta di fuscella aromatizzata con confettura di fichi d'india 100 g (20 g di confettura)

Fiordilatte 80 g

n.5 fettine di speck

Granella di noci q.b.

Provolone del Monaco q.b.

Basilico q.b.

Olio evo di Guardia Sanframondi.

Preparazione

Impasto

Sciogliere il lievito nell'acqua, poi aggiungere la metà della farina e a metà impasto aggiungere il sale, poi il resto della farina.

Si lascia riposare e si procede allo staglio dei panetti di c.a. 280 g e si fanno lievitare per 18/24 h.

Una volta steso il disco farcirlo con la mozzarella e la ricotta di fuscella che precedentemente va aromatizzata con la confettura di fichi d'india.

Il tempo di cuocerla e all'uscita si aggiungono le fettine di speck, che vanno preparate come fiori e riempite di ricotta aromatizzata, la granella di noci, il provolone del Monaco, il basilico ed un giro di olio.