



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001535

Registrata in data 22 Ago 2017 alle ore 10:14

da GIUSEPPE DI BENEDETTO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Luna Rossa

Dedicata alla pizzeria di mio fratello

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per l'impasto

180 g di farina

105 g di acqua

10 g di sale

0,5 g di lievito

Per la farcitura:

50 g di provola affumicata

10 g di speck

50 g di ricotta di bufala

n. 1 uovo

sale q.b.

pepe q.b.

100 g di mozzarella di bufala

n. 1 bocconcino di mozzarella di bufala

50 g di pomodorini

Strumenti di cottura

forno a legna

Preparazione

Mettere acqua, lievito e metà della farina e amalgamare insieme al sale per 5 minuti, quindi aggiungere l'altra metà della farina e impastare per 5 minuti. Lievitazione: 10 ore. Stendiamo un panetto da 300 g, e riempiamo il cornicione con una farcia composta da: provola, pepe, speck, ricotta e uova; chiudiamo il cornicione al centro stendiamo la mozzarella, i pomodorini e, dopo la cottura, aggiungiamo olio e basilico.

Vino consigliato

Birra artigianale Weber