



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002117 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 30 Mag 2019 alle ore 12:25**

**da MASSIMO PERNA**

**Livello di difficoltà: Facile**

**Piatto tipico della stagione: Primavera**

**Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato**

## Lunedì in Albis

Una pizza fresca e dolce.

Tempo di preparazione: 24 ore

### Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1 g di lievito di birra

1 lt di acqua

45 g di sale

1500 kg di farina Caputo 00

Un disco di pasta da da 300 g

50 g di fave

70 g di pancetta

100 g di provola

Parmigiano Reggiano

basilico q.b.

olio evo

### Prodotti utilizzati

Farina del Mulino Caputo, fior di latte caseificio Aurora, olio frantoio Moscato, Parmigiano Reggiano.

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Stendere il disco di pasta, farcire con pancetta, provola e fave precedentemente spadellate in un filo di olio. All'uscita dal forno aggiungere un filo d'olio e basilico q.b.

### Vino consigliato

Birra Napoletana Zavo