



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001016

Registrata in data 31 Ago 2017 alle ore 10:40

da **DENIS DI FINIZIO**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Luxury class

Una pizza per palati sopraffini con tartufo nero, formaggio di fossa e miele di castagno.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per l'impasto:

1 kg di farina

550 g di acqua

25 g di sale

0,3 g di lievito.

Per la farcitura:

15 g di miele di castagno

120 g di formaggio di fossa

5 g di tartufo nero

olio evo q.b.

Prodotti utilizzati

Tartufo nero

Formaggio di fossa

Miele di castagno

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Prima di tutto prepariamo l'impasto unendo la farina al lievito e aggiungendo man mano l'acqua e infine il sale. Lasciamo lievitare e prepariamo i panetti. Stendiamo il disco di pasta e aggiungiamo il formaggio di fossa, quindi inforniamo e all'uscita condiamo con il miele di castagno ed il tartufo e completiamo con un giro d'olio.