



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001014**

**Registrata in data 20 Giu 2017 alle ore 12:57**

**da MOSTAFA CHAFIK**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Maghreb

Una pizza che dedico al mio paese di origine il Marocco, ed ai sapori tipici della sua terra.

Tempo di preparazione: 2 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto

1 kg di farina

680 g di acqua

27 g di sale

0.3 g di lievito fresco

Farcitura

kebab marocchino 120 g

mozzarella 90 g

cipolla 40 g

patatine fritte q.b.

olio d'oliva

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Preparare l'impasto con farina e lievito e aggiungendo l'acqua un pò alla volta e infine il sale.

Lasciare lievitare e infine stagliare i panetti.

Tagliare e friggere le patatine.

Una volta steso il disco condire con il kebab e la cipolla tagliata finemente, la mozzarella ed un giro di olio.

Infernare e all'uscita aggiungere le patatine fritte.