



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.

Infornare e all'uscita aggiungere le patatine fritte.