



Ricetta N. RE001472

Registrata in data 22 Ago 2017 alle ore 14:24

da ALESSIO RUSSOLILLO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Mammà

Una pizza ispirata da mia madre con peperoncini verdi soffritti, pomodorini gialli del piennolo, provola d'Agerola, pancetta, basilico, olio extravergine d'oliva, pecorino sardo.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

1 lt di acqua

1,5 kg di farina

50 g sale

1 g lievito

Un panetto da 300 g

Farcitura:

80 g di provola di Agerola

50 g di pancetta

150 g di peperoncini verdi soffritti

n. 5/6 pomodorini gialli del piennolo tagliati

6 g di olio evo

Basilico

Scaglie di pecorino sardo

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Mettere nell' impastatrice 1 lt di acqua e aggiungere il sale, farlo sciogliere poi aggiungere il lievito ed infine aggiungere la farina. Far girare l' impastatrice fino a quando non si ottiene un impasto omogeneo e liscio e far girare ancora per qualche minuto. Dopo di che far riposare l' impasto a temperatura ambiente. Stagliare formando dei panetti dal peso circa di 300 g e far lievitare fino a quando non avranno raggiunto il doppio del loro volume, dopo metterli in frigo. Togliere i panetti dal frigo un paio di ore prima del loro utilizzo. Stendere il disco e condire con peperoncini pomodorini e provola in cottura. All'uscita pancetta, basilico, olio evo e scaglie di pecorino. Per la cottura della pizza forno a legna temperatura 400° e tempi di cottura dai 60 ai 90 secondi.