



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**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.