



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002229 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 03 Lug 2018 alle ore 09:55

da FRANCESCO PEZONE

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Maruzzella mia

Una pizza dai sapori e profumi invernarli farcita con speck, crema di zucca, mozzarella e noci.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

180 g farina Caputo blu

110 g acqua

5 g sale

0,05 g lievito

Farcitura:

50 g speck

40 g crema di zucca

80 g mozzarella

30 g noci

olio evo

basilico

Prodotti utilizzati

Farina caputo blu

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Mettere nell' impastatrice l'acqua e il lievito, quindi aggiungere la farina, e il sale a metà dell'impasto. Stagliare e far lievitare per 12 ore. Stendere un panetto e farcire la pizza con la crema di zucca (ottenuta stufando la zucca, e frullarla con formaggio grattugiato, peperoncino e sale)e mozzarella. Infornare e all'uscita aggiungere speck, basilico e noci.

Vino consigliato

Birra artigianale