



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000636

Registrata in data 29 Giu 2016 alle ore 09:54

da DANILO FUSCO

Mediterranea

Una pizza buona da gustare ancora di più nel periodo estivo, per un tuffo nel nostro "mediterraneo"!

Tempo di preparazione: 4 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

Farina 00 1.600 g

50 g sale

1 g lievito

1 l acqua

Farcitura:

100 g provola

70 g insalata

30 g di rucola

80 g di prosciutto crudo

80 g di pomodorini

30 g di scaglie di parmigiano

olio extravergine q.b.

Preparazione

Impasto

Si mette prima il sale nell' acqua, poi si aggiunge la farina e lievito e si lascia riposare 12 ore. Poi si procede con lo staglio e si fa lievitare altre 6 ore.

Una volta disteso il disco si mette la provola poi si chiude a mezzaluna e va in friggitrice per metà cottura e si finisce di cuocere nel forno.

All'uscita dal forno si apre e si condisce con prosciutto crudo, insalata rucola, pomodorini, scaglie di parmigiano, olio extravergine.