



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002995 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 19 Lug 2019 alle ore 11:16

da TANINO ALBANESE

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Sicilia

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Mediterranea di Tanino

Pizza creata con ingredienti speciali di qui, pesto di finocchietto selvatico, fiordi latte, salsiccia, porcini.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto indiretto:

1 kg Acqua

1,6 kg Farina

1 Kg nella prima fase e i restanti 600 grammi nel rinfresco

1,6 g Lievito di birra

Variabile in base alla stagione.

44 g Sale fino

Farcitura:

80 g Fior di latte

50 g Salsiccia

40 g Funghi porcini

30 g Pesto al finocchietto con mandorle e menta

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Preimpasto poolish con idratazione al 70%. Stendere il disco di pizza e farcirlo con tutti gli ingredienti, dopo la fine del condimento infornare in un forno a legna a 380° condire a fine cottura con il pesto di finocchietto con mandorle e menta.