



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002493 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 05 Ago 2018 alle ore 21:57

da ALFONSO MASSARO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Melanzanella contadina

Una pizza che mi piace molto, farcita con melanzane a funghetto, salsiccia paesana e provola.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto
1l acqua
60 g sale
0.5 g lievito
1.600 kg Caputo rossa

Farcitura
provola 50 g
melanzane a funghetto 100 g
salsiccia di maiale 100 g
basilico q.b.
olio evo q.b.

Prodotti utilizzati

Farina Caputo Rossa

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Si inizia a miscelare 1l di acqua e 60 g di sale (proporzioni che variano sempre in base alla temperatura ambiente) poi si aggiunge un 30% di farina nell' impastatrice e per ultimo il lievito. Poi il resto della farina in un secondo momento. Si lascia riposare il tutto mezzora nell' impastatrice, poi si dà un po' di consistenza in più e si fa riposare un' oretta sul banco e successivamente si staglia per i panetti che si lasciano lievitare 10-12 ore. Si preparano le melanzane a funghetto e la salsiccia di maiale cotta a bagno maria, si stende il panetto e si condisce con provola, melanzane e la salsiccia tagliata a fettine, un giro di olio evo e qualche foglia di basilico e inforniamo.