



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001548

Registrata in data 12 Lug 2017 alle ore 10:41

da **MAURIZIO NEGRI**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Melanzosa

Pizza condita con crema di melanzane, fatta con aglio, basilico, olio extra vergine di oliva, peperoncino e pecorino romano, provola di Vico Equense, pomodorini del Vesuvio, melanzane grigliate.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

13,5 kg farina

8 litri di acqua

480 g di sale

12 g di lievito

Un panetto 290 g

110 g di provola

160 g pomodorini

130 g di crema di melanzane

80 g di melanzane grigliate

olio extra vergine di olive q.b.

n. 3 foglioline di basilico

Prodotti utilizzati

Provola di Vico Equense

Pomodorini del Vesuvio

Crema di melanzane

Melanzane grigliate

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Impasto diretto con lievitazione di 2 ore a temperatura ambiente e 30 ore a temperatura controllata.

Una volta steso il disco di pasta mettere la crema di melanzane, poi la provola ed infine i pomodorini già conditi prima con un pizzico di sale. Una volta finita la cottura aggiungere le melanzane grigliate.

Vino consigliato

Birra