



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003061 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 24 Lug 2019 alle ore 11:43

da FILOMENA PALMIERI

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Meraviglia

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1 kg Farina

1 g Lievito

25 g Sale

67% Idratazione

10 g Olio

Farcitura:

30 g Baccalà

60 g Mozzarella

30 g Peperoni arrostiti

10 g Olive infornate

20 g Cipolla appassita

20 g Pomodorini

q.b. Pepe

q.b. Olio evo

Preparazione

Introdurre farina e lievito nell'impastatrice, ossigenare 3 minuti, poi gettare l'acqua piano piano finché si forma una zucca, poi passati 3 minuti, passare l'impastatrice alla seconda velocità per 7 minuti e poi passare alla prima velocità ed introdurre il sale e poi finire con l'olio. Durata dell'impasto 20 minuti poi far riposare almeno 1 ora poi fare due pieghe e mettere l'impasto a massa per 48 ore in frigo a 4° in modo che maturi, dopodiché fare lo staglio delle pagnotte e lasciare lievitare almeno 4- 5 ore e poi si passa alla stesura del panetto da 260 g e si farcisce con gli ingredienti descritti, quindi si inforna.