



Ricetta N. RE000665

Registrata in data 11 Lug 2016 alle ore 10:44

da ALFONSO MASSARO

Meraviglia di San Giovanni

In questa pizza ho voluto ricordare la tradizione della raccolta dei fichi freschi che veniva fatta nella notte di San Giovanni il 24 giugno e che avevano un sapore davvero speciale.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

1l acqua

60 g sale

0.5 g lievito

1.600 Caputo rossa

Farcitura

provola g 50

brie g 50

n.2 fichi freschi

100 g di prosciutto crudo

4 ml di sciroppo di vino Aglianico.

Preparazione

Impasto

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.

Farcitura

Una volta steso il disco di pasta si aggiungono provola e formaggio brie e si inforna. All'uscita si aggiungono il prosciutto ed i fichi freschi con lo sciroppo di Aglianico.