



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001841 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 17 Mag 2018 alle ore 10:47**

**da MARCO CONTE**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## Meteora

Il nome è stato scelto per il colore scuro dei funghi simile a quello di una meteora, l'insieme dei colori dei peperoni rossi e gialli, dello speck e della fontina, simulano le fiamme che avvolgono la meteora, una volta entrata nel sistema solare, come la mia passione per la pizza.

Tempo di preparazione: 120 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Per l'impasto:

110 g acqua

170 g farina

4 g sale

0,5 g lievito

Per la farcitura:

50 g funghi saltati in padella

50 g peperoni rossi e gialli saltati in padella

40 g speck

40 g fontina.

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Mettere l'acqua nell'impastatrice, fare sciogliere il lievito e aggiungere la farina alternandola al sale. Raggiunta la giusta consistenza, facciamo riposare dieci minuti nell'impastatrice e poi lo stagliamo. Far lievitare 30 ore. Stendere un panetto e farcire con i funghi ridotti in crema, i peperoni, la fontina a cubetti e all'uscita aggiungere lo speck tagliato a julienne.

### Vino consigliato

Birra tipo stout scura