



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001924

Registrata in data 30 Gen 2018 alle ore 10:10

da LUIGI CHIAROLANZA

Livello di difficoltà: Facile

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Monaco

Pizza gustosa fatta con ingredienti selezionati tra cui il provolone del monaco dop.

Tempo di preparazione: 1 ore

Ingredienti per 1 persone

Impasto

0,90 cl acqua

0,160 g di farina mix 0/00

un pizzico di sale

0,25 g di lievito

Farcitura

0,80 g di provola affumicata

0,50 g provolone del monaco dop

n. 6 fette pancetta coppata

Prodotti utilizzati

Provolone del Monaco Dop

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Per poter preparare al meglio la pizza bisogna mescolare il lievito con acqua e sale aggiungere la farina lentamente e lavorare per una decina di minuti, quando l'impasto risulta ben omogeneo riporre in un recipiente ben coperto con un panno e far lievitare per almeno 12 ore a temperatura ambiente. Quando è pronta la pasta stenderla, tagliata a fettine sottili la provola cospargerla su di essa e infornare. All'uscita disporre il provolone del monaco dop e la pancetta.

Vino consigliato

Birra alla spina ghiacciata.