



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000688**

**Registrata in data 14 Lug 2016 alle ore 13:00**

**da VALENTINO LIBRO**

## Noemi

Dedicata alla bellissima modella che conobbi anni fa questa pizza a base di mousse di porcini, provola di Agerola, bocconcini di bufala campana e speck dell' Alto Adige.

Tempo di preparazione: 3 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto per 10 panetti

Farina 1.550 g

Acqua 1 lt

Sale 50 g

Lievito 2 g

Farcitura

Mousse di funghi porcini 100 g,

Provola di Agerola 80 g

Bocconcini di mozzarella bufala campana 80 g (n.4)

Speck dell'Alto Adige 100 g

Basilico fresco q.b.

Olio evo bio

### Preparazione

Sciogliere il lievito nell'acqua e il 10% della farina, poi a metà aggiungere il sale e impastare fino al raggiungimento del punto di pasta desiderato. Lasciare riposare 2 ore a t.a. e poi procedere allo staglio dei panetti e lasciar riposare 10 ore. Poi tenere in frigo per 12 ore e tirarlo fuori qualche ora prima della lavorazione.

Steso il disco aggiungo la mousse di funghi porcini e la provola e all'uscita decoro con delle rose di speck e i bocconcini di mozzarella di bufala e foglie di basilico fresco.