



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001428

Registrata in data 27 Ago 2017 alle ore 09:50

da **ANGELO GILARDI**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Paesana caivanese

Una pizza buona perché è fatta con tutti prodotti paesani e genuini.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

1 lt di acqua

1,5 kg di farina

50 g sale

1 g lievito

Panetto di circa 300 g

Farcitura

60 g crema di piselli con aggiunta di spezie (pepe, peperoncino e noce moscata).

120 g salsiccia paesana

100 g provola paesana

Formaggio Grana Padano q.b.

Sale q.b.

Olio evo q.b.

Basilico q.b.

Panna q.b.

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Nell' impastatrice aggiungere 1 lt di acqua e il sale, farlo sciogliere poi inserire il lievito ed infine aggiungere la farina. Far girare finchè non si raggiunge un impasto omogeneo e liscio e continuare per qualche minuto. Lasciare riposare l'impasto a temperatura ambiente. Stagliare formando i panetti da circa di 300 g e far lievitare, quindi metterli in frigorifero. Togliere i panetti dal frigorifero un paio di ore prima del loro utilizzo. Stendere il panetto dando la classica forma di disco e poi spalmare la crema di piselli con spezie, aggiungere la salsiccia, la provola, l' olio evo e il basilico ed infornare il tutto.

Vino consigliato

Birra doppio malto.