



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001765

Registrata in data 11 Set 2017 alle ore 13:38

da VINCENZO DURANTE

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Paestum

Una pizza frita che ho dedicato ad un luogo amato e conosciuto dai turisti stranieri con impasto tradizionale e crema di zucca, provola, speck a listarelle, basilico e peperoncino.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto
1 lt acqua
1,600 kg farina (in base all'assorbimento)
50 g sale
0,3 g lievito di birra (varia in base alle ore di lievitazione)
Farcitura
60 g crema di zucca
50 g provola di Sorrento
n. 2-3 fettine speck (tagliate a listarelle)
basilico q.b.
un pizzico di peperoncino.

Prodotti utilizzati

Crema di zucca
Provola di Sorrento
Speck (tagliate a listarelle)
Basilico
Peperoncino.

Strumenti di cottura

Pentola

Preparazione

Impasto: sciogliere il sale nell'acqua ed in seguito inserire la dose di lievito necessaria e scioglierla, impastare gradualmente con la farina il tutto fino all'ottenimento di un panetto unico che lasciamo riposare per qualche ora per poi successivamente stagliare in panetti da 120 g ciascuno. A lievitazione e maturazione ottenuta (che variano in base alla dose di lievito ed alle temperature dell'ambiente e alle stagioni), i panetti sono pronti per la stesura e la farcitura e frittura. N.B. Usare un olio portato a giusta temperatura di 180° così da ottenere il risultato migliore.

Stendiamo il panetto e lo farciamo con un letto di crema di zucca, la provola a dadini e le listarelle di speck, un pizzico di peperoncino e la immergiamo in olio bollente e una volta pronta la serviamo.

Vino consigliato

Falanghina spumantizzata