MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE002540 - Ricetta d'Autore
Registrata in data 07 Ago 2018 alle ore 13:09
da GIOVANNA ALBERTI

Livello di difficoltà: Difficile

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Pancetta, sedano rapa e miele

impasto di farina bianca e patate, come si faceva una volta nelle campagne, pancetta scioglievole, sedano rapa croccante ed un emulsione di miele.

Tempo di preparazione: 24 ore

Ingredienti per 1 persone

100 g farina tipo "0"
10 g semola rimacinata
100 g acqua
10 g lievito madre
20 g patate lesse
1 g sale

Farcitura
200 g pancetta affettata
150 g sedano rapa a julienne
20 g emulsione miele e gin
n. 8 foglie di maggiorana

Preparazione

Impastare la pizza 24 ore prima della cottura, cuocere la pancetta, il sedano rapa a vapore. Cuocere la base pizza e condire con gli ingredienti preparati.