



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001555

Registrata in data 13 Lug 2017 alle ore 14:19

da **SALVATORE SALVO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno

Panuozzo rotondo con crosta di emmenthal

Un panuozzo rotondo con una crosta di emmenthal

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per l'impasto:

1600 g di farina

1 l di acqua

5 g di lievito (dipende dalla stagione)

60 g sale

Panella di impasto 300 g

Emmenthal 100 g

Prosciutto crudo di Parma doppia corona 100 g

Melanzane alla piastra 100 g

Mozzarella di Agerola tagliata a fette 150 g

Rucola 30 g

Prodotti utilizzati

Prosciutto crudo di Parma

Mozzarella di Agerola Donnarumma

Strumenti di cottura

Forno a legno

Preparazione

Stendere leggermente il panella massimo un diametro di 15-20 cm, infornarlo, appena cresce a metà cottura tirarlo fuori dal forno e tagliarlo in mezzo come un panino. Inserire i prodotti, la mozzarella e l'emmenthal sopra al panuozzo.

Cuocere finché non diventa dorato e croccante.