Ricetta N. RE002514 - Ricetta d'Autore
Registrata in data 06 Ago 2018 alle ore 17:19
da MAURIZIO NEGRI

Livello di difficoltà: Facile
Piatto tipico della stagione: Estate
Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Paradiso

Una pizza con ricotta vaccina, salame tipo Napoli, provola di Vico Equense, fiori di zucchine, pepe.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per l'impasto:
3 kg farina
2100 ml acqua
6 g lievito di birra
120 g sale.

Per la farcitura, considerando un panetto di 280 g:
60 g ricotta vaccina
80 g provola
50 g salame tipo Napoli
n. 5 fiori di zucchine
Olio evo
n. 4 foglioline di basilico
pepe q.b.

Prodotti utilizzati

Ricotta vaccina, provola di Vico Equense, salame tipo Napoli, fiori di zucchine, olio evo, pepe, basilico.

Strumenti di cottura

forno a legna

Preparazione

Impasto diretto con maturazione 48 ore, 40 ore temperatura controllata, 8 ore temperatura ambiente. Una volta steso il disco di pasta mettere la ricotta fino all estremità e ripiegarlo leggermente, aggiungere il salame, i fiori di zucchine, la provola, l'olio e un pizzico di pepe. Infornarla per 90 secondi circa a 430°.

La ricetta ha partecipato a:

Campionato mondiale del pizzaiuolo 2018 2° classificato