MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE002495 - Ricetta d'Autore
Registrata in data 05 Ago 2018 alle ore 23:02
da ALFONSO MASSARO

Livello di difficoltà: Medio
Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno
Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Patarancio

Patata arancione, provola, fiordilatte, coppa di suino nero casertano sono ingredienti della mia pizza.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto diretto
1l acqua
60 g sale
0.5 g lievito
1.600 kg Caputo rossa

Farcitura
100 g patate arancioni
50 g provola
50 g fiordilatte
80 g coppa di maialino nero casertano
olio evo q.b.

Prodotti utilizzati

Farina Caputo Rossa

Preparazione

Si inizia a miscelare 1lt di acqua e 60 g di sale (proporzioni che variano sempre in base alla temperatura ambiente) poi si aggiunge un 30% di farina nell' impastatrice e per ultimo il lievito. Poi il resto della farina in un secondo momento.
Si lascia riposare il tutto mezzora nell' impastatrice, poi si dà un po' di consistenza in più e si fa riposare un' oretta sul banco e successivamente si staglia per i panetti che si lasciano lievitare 10-12 ore. Stendere un panetto da 260 g e condirlo con provola, fiordilatte, patate arancioni e poi la coppa di suino nero casertano, un giro d'olio e infornare.