



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002324 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 29 Giu 2018 alle ore 12:58**

**da LICEO DELLA PIZZA**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

## **Pepenero al limone**

Pizza dai sapori della terra con vellutata di piselli e pancetta croccante, impasto di tipo 0 con germe di grano.

Tempo di preparazione: 3 minuti

### **Ingredienti per 4 persone**

Impasto:

1 kg farina tipo 0 con germe di grano

200 g acqua

2 g lievito

25 g sale

Farcitura:

50 g vellutata di piselli

100 g pancetta

100 g fior di latte

5 g scorza di limone grattugiato

2 g pepe nero al limone

### **Prodotti utilizzati**

Farine Denti

### **Strumenti di cottura**

Forno a legna

### **Preparazione**

Preparare l'impasto con la farina di tipo 0 con germe di grano, acqua sale e lievito. Far riposare l'impasto per 24h al fine di garantire la giusta lievitazione.

Stagliare l'impasto in panetti e stendere un panetto.

Condire il panetto steso con fior di latte, vellutata di piselli e pancetta croccante, a cottura ultimata condire con pepe nero al limone e scorza di limone grattugiato.

### **Vino consigliato**

Birra corposa

### **La ricetta ha partecipato a:**

Tutto pizza