



**Ricetta N. RE002453 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 02 Ago 2018 alle ore 09:14**

**da JODY PARISE**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Peperina

Impasto di tipo 1 con lievito madre, olive taggiasche, cipolla di Tropea, taleggio dop, mozzarella fiordilatte e pancetta pepata.

Tempo di preparazione: 3 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Fare la biga di lievito madre:

180 g di farina tipo 1

acqua 90 g

sale 1g

lievito madre 30 g

Impasto

farina tipo 1 800 g

sale di Cervia 24 g

acqua 550 g

olio 30 g

la biga

Farcitura

n. 7 fette di pancetta pepata

n. 10 olive taggiasche

80 g di cipolla di Tropea

50 g di taleggio

100 g fiordilatte

1 cucchiaio di pomodoro

### Preparazione

Fare la biga di lievito madre con 180 g di farina tipo 1, acqua 90 g, 1 g di sale e 30 g di lievito madre, impastare il tutto e lasciare a riposare 12 ore a 18°. Passato il tempo procedere con l' impasto mettendo 800 g di farina tipo 1, 24 g di sale di Cervia, 550 di acqua, 30 g di olio e la biga fatta precedentemente. A impasto finito farlo puntare 30 minuti e poi formare le palline e farle lievitare. Poi stendere la pizza e mettere un cucchiaio di pomodoro, fiordilatte, olive taggiasche, cipolla di Tropea e il taleggio e farla cucinare a 335° per 3,30 minuti. Poi aggiungere la pancetta pepata e servirla.