



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002359 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 06 Lug 2018 alle ore 11:25

da PAOLO QUERCIA

Livello di difficoltà: Facile

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Petonciana

La mia pizza prende il nome antico della melanzana.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1 lt acqua

1.600 g farina

50 g sale

0.4 g lievito

Farcitura:

200 g crema di melanzane

80 g provola di Agerola

80 g pomodorini

10 g pinoli tostati

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Amalgamare un litro di acqua con il lievito, il sale e la farina e impastare per circa 25 minuti. Far riposare per tre o quattro ore, stagliare e far lievitare per 12 ore. Stendere un panetto da 300 g, e farcire con tutti gli ingredienti tranne i pinoli e l'olio, che andranno aggiunti all'uscita dal forno.