



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000648

Registrata in data 05 Lug 2016 alle ore 11:49

da RAFFAELE BRANCACCIO

Pizza alla Portoghese

Pizza con fior di latte di Agerola, pomodorini del piennolo gialli e rossi, laminato di baccalà, olive nere e foglie di rucola selvatica.

Tempo di preparazione: 4 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per l'impasto

1kg di farina Ricca tipo "0" Molino Caputo

50 gr di sale

1gr di lievito di birra

65% idratazione.

Per la farcitura

80 g di fior di latte di Agerola

40 g di pomodorini del piennolo gialli e rossi

40 g di laminato di baccalà

n.5 o 6 olive nere

foglie di rucola q.b.

olio EVO q.b.

Preparazione

Preparare l'impasto e lasciare che abbia 24 h di lievi-maturazione.

Stendere il disco di pizza. Aggiungere sulla base il fior di latte, quindi i pomodorini del piennolo, le olive ed il laminato di baccalà.

Aggiungere un filo di olio EVO.

Cuocere in forno a legna.

All'uscita aggiungere qualche foglia di rucola selvatica.