MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE001575
Registrata in data 21 Lug 2017 alle ore 15:26
da VINCENZO ANGILLOTTI

Livello di difficoltà: Medio
Piatto tipico della regione: Campania
Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno
Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Pizza Angillotti

Pizza ricca con salsiccia sbriciolata, pancetta, uova, fiordilatte e basilico. La proposta perfetta per riscaldare le serate invernali.

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 4 persone

Per l'impasto:
800 g di farina 00
500 ml d?acqua
0,5 g di lievito
15 g di sale

Per la farcitura:
320 g di provola
4 uova
3 salsicce sbriciolate
16 fettine di pancetta
Parmigiano Reggiano q.b.
Basilico q.b.
Olio evo q.b.

Prodotti utilizzati

Parmigiano Regiano

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Disponete la farina a fontana in una terrina, inserite al centro il lievito che avrete sciolto in parte dell'acqua e iniziate ad amalgamare il tutto con le mani.
Proseguite incorporando la restante acqua a poco a poco e, infine, il sale.
Una volta ottenuto un panetto liscio e compatto, lasciatelo riposare per 4-5 ore in una ciotola coperta con pellicola per alimenti.
Trascorso questo tempo, dividete la pasta in quattro porzioni e lasciatele lievitare per altre 2 ore in una cassettina per alimenti.
Con l'aiuto di pochissima farina, stendete i panetti con le dita, ricavando quattro dischi di pasta.
Disponete su ciascuno 80 g di provola che avrete tagliato a cubetti e lasciato sgocciolare per bene, 1 uovo al centro con un pizzico di sale, un quarto delle tre salsicce sbriciolate e un'abbondante manciata di parmigiano.
Lasciate cuocere in forno a legna per circa 90 secondi. All'uscita adagiate su ciascuna pizza 4 fettine di pancetta e completate il tutto con un giro d'olio e qualche fogliolina di basilico fresco.

Vino consigliato

Belgian Strong Ale Birrificio Lievito e Nuvole