



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002142 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 31 Mag 2018 alle ore 15:00

da GIAMPIERO GALIANO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Puglia

Piatto tipico della stagione: Primavera, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Pizza cuore di Puglia

Pizza a forma di cuore che racchiude i sapori pugliesi più tipici. Tutta da provare e assaporare col cuore!

Tempo di preparazione: 1 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

1 kg di farina tipo 0

500 g di acqua

30 g di sale

1 g di lievito

Per il condimento:

150 g mozzarella

80 g salsa di pomodoro

100 g capocollo di Martina Franca IGP

80 g caciocavallo maturato in grotta

40 g farina di ceci tipica putignanese (Ba) .

Prodotti utilizzati

Capocollo di Martina Franca IGP, caciocavallo maturato in grotta, farina di ceci tipica putignanese (Ba) .

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Impastare la farina con l'acqua e lievito, aggiungere dopo qualche minuto il sale e continuare per 10 minuti a impastare rendendo l'impasto uniforme ed elastico. Far riposare l'impasto per 30 minuti, dopodiché fare dei panetti di 220 g e farli lievitare per 10 ore. Stendere il panetto di pasta, stendere la salsa di pomodoro, cospargere di mozzarella. Infornare a 340° e all'uscita terminare la preparazione con capocollo di Martina e fette di caciocavallo maturato in grotta .

Vino consigliato

Birra artigianale doppio malto bionda