



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002248 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 06 Lug 2018 alle ore 11:05

da ANTONIO ROMANO

Livello di difficoltà: Medio

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Pizza dell'Ulivo

Una pizza con fiordilatte, funghi porcini, tartufo, caciocavallo.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

650 g di acqua

1 kg di farina

30 g di sale

2 g di lievito

Panetto da 280 g

90 g fiordilatte

70 g funghi porcini

5 g tartufo

100 g caciocavallo irpino

olio evo q.b.

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Impasto diretto tecnica del freddo. Impastatrice forcella, idratazione 65%, lievito 0.2%, sale 3%. Tempo impasto 45 minuti. Temperatura impasto 25. Puntata 3 h TA. Appretto 40 h TC. 5h a TA.

Subito dopo la stesura del panetto lo farciamo con lamelle di funghi porcini trifolati alla "Mariacristina" e fiordilatte a temperatura ambiente. Inforniamo e all'uscita completiamo la preparazione della pizza con tartufo estivo e caciocavallo irpino.