



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000518

Registrata in data 20 Mag 2016 alle ore 10:20

da FRANCO GALLIFUOCO

Pizza frita con gelato al cioccolato fondente

In occasione della presentazione del menu in braille del 16-05-2016 a fine serata è nata questa pizza dalla passione mia e di Pina Moliterno.

Tempo di preparazione: 10 minuti

Ingredienti per 1 persone

100 g Acqua

165 g Farina

5 g Sale

2 g Lievito

n. 2 porzioni di gelato al cioccolato fondente

Preparazione

Impastare gli ingredienti per 15 minuti, disporre l' impasto su un tavolo da lavoro coperto da un panno e far lievitare per 10 ore a temperatura ambiente.

Riscaldare l' olio di di semi di arachide in un padella.

Cominciare la stesura della pizza e la farcitura con due porzioni di gelato al cioccolato fondente, chiudere l' impasto su se stesso facendo attenzione nella chiusura.

Cuocere per 2 minuti.