



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000687

Registrata in data 21 Lug 2016 alle ore 09:34

da AKINARI PASQUALE MAKISHIMA

Pizza Nutella con caffè del nonno

Calzone farcito con la Nutella e mandorle croccanti cotto in forno a legna. Viene accompagnato da crema del nonno e zucchero a velo.

Tempo di preparazione: 20 ore

Ingredienti per 1 persone

Pasta tipo 0 per 10 Pizze
farina CAPUTO Tipo 0 (Sacco Ricca) 850 g
farina CAPUTO Tipo 00 (Sacco Rosso) 850 g
acqua 1000 g
sale fino marino 53 g
lievito birra 0.5 g
CAPUTO criscito 65 g

Farcitura
Nutella
Crema del nonno
Mandorle croccanti
Zucchero a velo

Preparazione

Impasto

Si inizia a miscelare 1lt di acqua 53 g di sale poi si aggiunge un 30% di farina nell'impastatrice e per ultimo il lievito. Poi il resto della farina in un secondo momento. Una volta terminato l' impasto si divide in panetti da 250 g . Questi panetti vengono fatti lievitare 20 ore tra i 21°-23°.