



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001806

Registrata in data 11 Set 2017 alle ore 17:57

da ANTONIO MEZZERO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Pizza Passione

Amo la pizza napoletana perchè è un prodotto artigianale e di qualità.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per l'impasto

1 lt d'acqua

45 g di sale marino fino

1,6 kg di farina Caputo

1 mg di lievito di birra

Per condire la pizza

salsiccia portoghese speciale dop
fiordilatte

agriao rucolo portoghese molto piccante selvatica

formaggio queijo de serra dop mantecato

filo di vino di porto ridotto

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Lasciare riposare due ore l'impasto. 36 ore di lievitazione

Stendere il disco di pasta e prima di infornare condire con salsiccia portoghese speciale dop, fiordilatte. All' uscita agriao rucolo portoghese molto piccante selvatica, formaggio queijo de serra dop mantecato, un filo di vino di porto ridotto.

Vino consigliato

Reserva Tawny