



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001481

Registrata in data 10 Lug 2017 alle ore 18:04

da SALVATORE SALVO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Pizza Salvo Salvatore

Questa pizza ha la particolarità di un cornicione farcito al pesto.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per l'impasto:

1600 g di farina

1 l di acqua

1-5 g di lievito (dipende dalla stagione)

Per la farcitura (per ogni pizza):

100 g di pesto

100 g di mozzarella di bufala

100 g di pomodorini

n.1 cucchiaino di olio evo

Strumenti di cottura

Solo forno a legna..con temperature superiore a 400°.

Preparazione

Amalgamare gli ingredienti dell'impasto e lasciar lievitare per 12 ore. Attendere 2 ore di riposo prima dello staglio dei panetti.

Prendere un panetto, stenderlo e disporre sul bordo il pesto, richiudere cornicione e distribuire al centro mozzarella, pomodorini e olio.

Vino consigliato

Birra artigianale BunPat