



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001855

Registrata in data 17 Nov 2017 alle ore 11:52

da **UMBERTO MAURIELLO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Pizza Sannio

La Pizza Sannio riunisce i sapori decisi e forti di prodotti caratteristici dalla mia terra: la salsiccia rossa di Castelpoto, presidio Slow Food, i funghi porcini di Cusano Mutri e il caciocavallo di Castelfranco in Miscano.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 6 persone

Per la pasta:

1 lt di acqua

1,700 kg di farina

50 g di sale

0,6 g di lievito (24 ore di lievitazione).

80 g fiordilatte

50 g funghi porcini trifolati az. Funghi Di Biase

10 fette di salsiccia secca di Castelpoto ad. Fattoria Muccio

n. 3 fette di caciocavallo di Castelfranco in Miscano

Prodotti utilizzati

Funghi porcini trifolati az Funghi Di Biase

Salsiccia secca di Castelpoto ad. Fattoria Muccio

caciocavallo di Castelfranco in Miscano.

Strumenti di cottura

Forno a legna.

Preparazione

Mischiare acqua e sale e una volta sciolto questo aggiungere il lievito ed infine aggiungere la farina. Una volta pronto l'impasto far riposare per un'ora e mezza coperto da un panno umido e poi dividerlo in panetti da 260 g che devono lievitare per 24 ore. Stendere il panetto e aggiungere la mozzarella, i funghi porcini, la salsiccia e infornare. A metà cottura aggiungere le fette di caciocavallo.

Vino consigliato

Barbera della Cantina Anna Bosco di Castelvenere BN