



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000661

Registrata in data 07 Lug 2016 alle ore 18:28

da MARTUSCIELLO SERGIO

Pizza Snap

Una pizza dal sapore deciso

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto
Acqua 1 lt
Farina 1.300-1.400 g
Lievito 0,7 g
Sale 50 g

Farcitura
Provola 50 g
Pancetta 70 g
Zucchine all'aceto 40 g
Provolone del Monaco q.b.

Preparazione

Mettere nell'impastatrice l'acqua, il sale e il lievito e far sciogliere e aggiungere la farina un po' alla volta. Impastare per un 20 minuti fino a raggiungere il punto di pasta desiderato e poi procedere allo staglio dei panetti e lasciare a riposo per 16-18 ore. Stendere il disco di pasta e aggiungere sul fondo la provola, la pancetta, una grattugiata di provolone del monaco e un giro di olio. Infornare per scarso un minuto e all'uscita dal forno aggiungere le zucchine precedentemente cotte nell'aceto.