



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002487 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 04 Ago 2018 alle ore 12:37

da ENZO BASTELLI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Prima classe

Una pizza farcita con cipolla ramata di Montoro caramellata al Cabernet, pomodorino pendolino, macinato di scottona, fior di latte, stracciatella di Agerola e olio evo. Impasto con tecnica diretta con farina di tipo 1 e 48 ore di lievitazione.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Panetto pizza da 260 g

Impasto

100 % farina tipo 1

66 % acqua

2,7 % sale

0,3 % lievito.

Farcitura

Macinato scottona 50 g

Cipolla 20 g

Fior di latte 80 g

Stracciatella 50 g

Pomodorini 30 g

Preparazione

Preparo l'impasto con tecnica diretta con farina di tipo 1 e 48 ore di lievitazione. Stendo il disco e farcisco con cipolla ramata di Montoro caramellata al Cabernet, pomodorino pendolino, macinato di scottona, fior di latte, stracciatella di Agerola e olio evo.

Tempi preparazione cipolla: 20 min.

Tempi preparazione carne: 20 min.