



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001761

Registrata in data 05 Set 2017 alle ore 11:09

da ROBERTA ESPOSITO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Profumo di basilico

Pizza al basilico con peperoncini verdi di fiume, datterini gialli e rossi, crumble di bacon, polvere di aglio affumicato, burrata pugliese, olio extravergine d'oliva, basilico nano.

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 3 persone

Impasto:

650 g di centrifuga di basilico

1 kg di farina

30 g di sale

1 g di lievito.

Farcitura:

240 g di burrata pugliese

30 g peperoncini verdi con datterini gialli e rossi

crumble di bacon q.b.

polvere di aglio affumicato q.b.

olio extravergine d'oliva q.b.

basilico nano q.b.

Prodotti utilizzati

Burrata pugliese

Peperoncini verdi con datterini gialli e rossi

Crumble di bacon

Polvere di aglio affumicato

Olio extravergine d'oliva

Basilico nano

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Far ossigenare lievito nella farina per 5 minuti impastando con le mani. Aggiungere 650 g di centrifuga di basilico e continuare ad impastare. Dopo aver dato elasticità all'impasto aggiungere il sale. Far lievitare per 48 ore. Stendere l'impasto e condire in ordine con peperoncini verdi, burrata pugliese, datterini gialli e rossi, crumble di bacon, polvere di aglio affumicato, olio extravergine d'oliva e all'uscita basilico nano.

Vino consigliato

Vino rosato pugliese