



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001536**

Registrata in data **22 Ago 2017** alle ore **16:20**

da **TAMMARO DI FRATTA**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

## **Pulcine'**

Dedicata alla pizzeria di famiglia di quando ero bambino

Tempo di preparazione: 3 minuti

### **Ingredienti per 1 persone**

Per l'impasto:

180 g di farina

10 g di sale

105 g di acqua

0.5 g di lievito

Per la farcitura:

50 g di pancetta

100 g di pomodorini gialli di collina

100 g di mozzarella di bufala dop

olio EVO q.b.

### **Strumenti di cottura**

forno a legna

### **Preparazione**

Sciogliere il lievito in acqua, aggiungere metà della farina e amalgamare, aggiungere sale e quindi aggiungere il resto della farina, lavorare l'impasto e lasciar lievitare 8 ore. Stendere un panetto di lievito da 280 g, farcire con tutti gli ingredienti e infornare.

### **Vino consigliato**

Birra Peroni