



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002500 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 06 Ago 2018 alle ore 11:32**

**da CLEMENTE VALENTINO**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Pulled Puork

Pulled Puork è una pizza dal carattere deciso, le spezie usate per il 'rub' della coppa di maiale le conferiscono un sapore perfetto se abbinato a un formaggio affumicato, non vi resta altro che provarla.

Tempo di preparazione: 24 ore

### Ingredienti per 2 persone

Impasto:

180 g farina tipo 00

160 g di farina tipo 1

2 g ldbf

250 g acqua

12 g sale

Farcitura:

200 g fior di latte

200 g scamorza affumicata

300 g pulled puork

120 g cipolla rossa di Acquaviva

erba cipollina q.b.

un vasetto di spezie

50 g latte intero fresco

zucchero

aceto di mele

### Strumenti di cottura

forno a legna

### Preparazione

Impasto diretto con 24 ore di fermentazione, lasciare riposare l'impasto in massa per 2 ore a temperatura ambiente, formare i panetti e lasciarli per 20 ore in frigo a 4°, toglierli dal frigo 2 ore prima di usarli. Una volta cotta la coppa di maiale con le spezie, in un recipiente mettere la scamorza tagliata a dadini e versare latte, con un minipimer creare una crema densa, a parte caramellare le cipolle con zucchero e aceto. A questo punto stendere i dischi di pasta e aggiungere la mozzarella, il pulled puork, la cipolla caramellata e cuocere la pizza. In uscita aggiungere la crema di scamorza affumicata e l'erba cipollina tagliuzzata, buon appetito.