



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002971 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 15 Lug 2019 alle ore 12:01

da **LUIGI MARCELLINO**

Livello di difficoltà: Facile

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Quattro stagioni

Il nostro impasto è formato da un blend di due farine macinate a pietra, 24 ore a massa a t.c. 4°, e 24 ore dopo lo staglio a t.c. 4°

Tempo di preparazione: 1 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

80% Farina tipo 0 (Farina Petra)

20% Farina tipo 1

2% Germe di grano

20 g Sale

2 g Lievito di birra fresco

Farcitura:

70 g Pomodoro San marzano (Gustarosso)

80 g Fior di latte (Caseificio Mastroieni)

60 g Prosciutto cotto Igp (Levoni)

30 g Olive nere di Gaeta

30 g Funghi freschi saltati in padella

n. 1 Carciofo

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Impasto con idratazione del 68%, 24 ore a massa a t.c. 24 ore dopo lo staglio t.c. 4°. Allarghiamo la nostra pizza e la condiamo con pomodoro san marzano, fior di latte e la inforniamo per 1 minuto, all' uscita aggiungiamo il prosciutto cotto, i funghi e il carciofo.