



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001762

Registrata in data 06 Set 2017 alle ore 12:54

da VINCENZO DURANTE

Livello di difficoltà: Medio

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Re Sole

Una pizza frita con impasto tradizionale e farcitura di provola di Sorrento, salame napoletano, pomodorino giallo del piennolo e provolone del monaco, completata con un pizzico di peperoncino e basilico.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

1 lt acqua

1,600 kg farina (in base all'assorbimento)

50 g sale

0,3 g lievito di birra (varia in base alle ore di lievitazione).

Farcitura:

provola di Sorrento 50 g

salame napoletano 30 g

pomodorino giallo del piennolo n. 4

una grattugiata di provolone del monaco

un pizzico di peperoncino

una foglia di basilico fresco.

Prodotti utilizzati

Provola di Sorrento

Salame napoletano

Pomodorini gialli del piennolo

Provolone del monaco

Strumenti di cottura

Pentola grande per frittura

Preparazione

Impasto: sciogliere il sale nell'acqua ed in seguito inserire la dose di lievito necessaria e scioglierla, impastare gradualmente con la farina il tutto fino all'ottenimento di un panetto unico che lasciamo riposare per qualche ora per poi successivamente stagiare in panetti da 120 g ciascuno. A lievitazione e maturazione ottenuta (che variano in base alla dose di lievito ed alle temperature dell'ambiente e alle stagioni), i panetti sono pronti per la stesura e la farcitura e frittura. N.B. Usare un olio portato a giusta temperatura di 180° così da ottenere il risultato migliore.

Vino consigliato

Vino bianco Asprinio di Aversa