



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002314 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 27 Giu 2018 alle ore 11:15

da ALESSANDRO BRUNER

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Ripieno alla Bruner

Una pizza tutta da scoprire, morso dopo morso, con un ripieno cremoso ed una crosta croccante.

Tempo di preparazione: 1 ore

Ingredienti per 2 persone

Impasto

Farina 500 g

Acqua 300 ml

Sale 15 g

Lievito 2 g

Farcitura

Zucchine 100 g

Peperoni 100 g

Melanzane 100 g

Mozzarella 200 g

Guanciale 50 g

Caciocavallo affumicato 100 g

Crema di latte 50 g

Burrata 150 g

Parmigiano Reggiano q.b.

Basilico

Olio evo q.b.

Prodotti utilizzati

Farina Caputo, olio Torretta, fior di latte Donnarumma, Parmigiano Reggiano, caciocavallo Donnarumma.

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Per prima cosa fare l'impasto sciogliendo il sale e il lievito nell'acqua, dopo versare la farina e impastare. Il prodotto finito deve risultare morbido e liscio; lasciar riposare per 6 ore dopo il tempo di riposo, formare i panetti e lasciarli lievitare per altre 6/ 8 ore.

Nel frattempo lavare e tagliare a cubetti le verdure e friggere un tipo di verdura per volta asciugare bene l'olio in eccesso tagliare la mozzarella a fiammifero e il caciocavallo a fettine fini e triangolari. Quando l'impasto è maturato e lievitato bene, stendere il disco metterci le tre verdure sparse su tutto il disco, la mozzarella, il parmigiano e la crema di latte quindi chiudere a mezzaluna e fare due incisi in superficie. Adagiare le fette di guanciale, il parmigiano e la mozzarella e infornare. Cuocere a bocca di forno lentamente e quando è quasi cotto mettere le fette di caciocavallo, all'uscita burrata fresca, foglie di basilico e olio evo.

Vino consigliato

Un bianco frizzante Banfi: principessa Gavia docg