



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002195 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 28 Mag 2018 alle ore 10:52

da CARMINE PADUANO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno

Ripieno a modo mio

Un ripieno a modo mio farcito con ricotta di pecora, salame di cinghiale, fior di zucca e fior di latte di Agerola, con una saporita crosta di olio e Parmigiano Reggiano e all'uscita un tocco di pesto di basilico genovese a crudo.

Tempo di preparazione: 0 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

25 kg di farina

17,5 litri di acqua

800 g di sale

20 g di lievito

Panetto 270 g

Ripieno di:

70 g ricotta di pecora

70 g salame di cinghiale

70 g fior di zucca

70 g fior di latte di Agerola

crosta di Parmigiano reggiano stagionato 36 mesi

olio evo q.b.

pesto di basilico liscio genovese q.b.

Prodotti utilizzati

Parmigiano Reggiano stagionato 36 mesi

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Impasto con bland di farine idratato al 70% e lievitato 36 ore, temperatura controllata, doppia lievitazione. Stendere il panetto di pasta farcire con ricotta, salame, fior di zucca e fior di latte chiudere il ripieno e fare la crosta di olio e formaggio e all'uscita dal forno aggiungere il pesto a crudo.

La ricetta ha partecipato a:

1° classificato Master pizza Champions- 21 maggio 2018 Napoli