



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003014 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 04 Lug 2019 alle ore 11:55

da VALERIO AUTUORI

Livello di difficoltà: Facile

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Romantica

Una delicata crema di piselli accompagna il fiordilatte di Agerola, la pancetta al pepe nero e la cipolla candita... e per finire una spolverata di saporite scaglie di provolone stagionato in grotta.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1 kg Farina
Per la biga
500 g Acqua
Per la biga
10 g Lievito
Per la biga
Tutta la biga
1 kg Farina
900 g Acqua
10 g Lievito
50 g Sale

Farcitura:

80 g Crema di piselli
90 g Fiordilatte di Agerola
50 g Pancetta al pepe nero
15 g Cipolla candita
20 g Provolone stagionato in grotta (Salumificio Maletti)

Preparazione

Creare la biga e tenerla a 18° per 18 ore; dopo le 18 ore, versare la biga nell'impastatrice e lasciarla sciogliere in acqua, poi aggiungere la farina a metà impasto aggiungere il sale e un altro po' d'acqua. Far riposare in massa per 24 ore e dopo iniziare lo staglio dei panetti. Stendere il panetto e spalmare la crema di piselli e il fiordilatte quindi infornare, dopo la cottura posizionare la pancetta e su ogni fetta di pancetta appoggiare dei batuffoli di cipolla candita e a finire una spolverata di provolone... e la pizza è servita!