



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002297 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 25 Giu 2018 alle ore 15:14

da SALAH EDDINE DABBABI

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Sara

Dedicata a mia figlia, così bella e delicata ma al tempo stesso forte e determinata.

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 1 persone

Panetto g 275

800 g farina 00 (forno Caputo)

560 r acqua

30 g sale

2 g lievito di birra

Farcitura:

20 g salsa pomodorino giallo

50 g provola affumicata di Agerola

n. 5 fiori di zucca

10 g pecorino grattugiato.

Prodotti utilizzati

Pomodorini gialli di Battipaglia, provola affumicata di Agerola, pecorino grattugiato, fiori di zucca.

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Preparare tutti gli ingredienti su un piano di lavoro idoneo. Una volta messa la farina nell'impastatrice aggiungere il lievito. Far girare per 3 minuti. Aggiungere l'acqua e far girare per 7 minuti. Aggiungere il sale e lavorare l'impasto per 10 minuti. Preparare un panetto da 275 g e lasciare lievitare per 15 h circa. Stendere il panetto.

Farcire nel seguente modo: macchiare con salsa gialla (pomodorini saltati in padella con olio e sale); disporre i fiori di zucca aperti, mettere la provola e infornare per 90 secondi e in uscita spolverare con pecorino grattugiato. Gioite nel mangiarla!!

Vino consigliato

Gewurztraminer bello freddo

La ricetta ha partecipato a:

Trofeo Caputo- Pizza Village 2018- Napoli