



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002982 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 27 Giu 2019 alle ore 13:01

da VINCENZO IANNUCCI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Scioglievole

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per l'impasto

1kg di farina

680 g acqua

0.5 g di lievito secco

30 g

Farcitura

80 g di vellutata di melanzane

100 g di mozzarella bufala

50 g pomodorini semiseccchi

7 cl olio evo (all'uscita)

40 g di burrata

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Mettere la farina all' interno dell' impastatrice poi aggiungere 650 grammi di acqua con il lievito e si inizia a impastare, dopo 5 minuti aggiungere sale e dopo 2 minuti dopo il sale si aggiunge il resto dei 300 grammi di acqua. Stendiamo il disco di pasta e condiamo la base con vellutata di melanzane, poi si aggiunge bufala e pomodorino semidray e all'uscita stracciata e olio evo.