



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000712

Registrata in data 15 Lug 2016 alle ore 16:07

da VINCENZO DI FIORE

Sciummo verde

Pizza fresca d'estate con peperoncini di fiume fritti, limone, menta e bufala affumicata.

Tempo di preparazione: 1 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto
1lt di acqua
1.700 kg farina
50 g sale
1 g lievito

Farcitura
Peperoncini di fiume fritti 100 g
Menta fresca q.b.
Limone grattugiato q.b.
Bufala affumicata campana 130 g
Olio evo

Preparazione

Impasto
Prima sciolgo nell'acqua il lievito e il sale e poi aggiungo la farina e impasto fino a raggiungere il punto di pasta. Poi procedo allo staglio dei panetti e lascio lievitare 24 ore a t.a. Dopo avere steso un panetto di pizza aggiungere gli ingredienti in senso antiorario, prima la provola, poi peperoncini verdi precedentemente fritti, un giro di olio all'uscita menta e limone grattugiato.

Vino consigliato

Falaghina dop