



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001479

Registrata in data **06 Lug 2017** alle ore **11:04**

da **CARMINE MAURO**

Livello di difficoltà: Facile

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Sfiziosa

Una pizza con un particolare impasto alle noci che esalta il gusto degli ingredienti abbinati, e regala un sapore deciso ma assolutamente equilibrato.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

800 g farina Manitoba

800 g farina integrale

1 lt acqua

50 g sale

1 g lievito madre

50 g granella di noce.

Farcitura:

70 g provola

n. 1 salamino di cinghiale

20 g gorgonzola

30 g noci sbriciolate

30 g fontina.

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Aggiungere il sale all'acqua e poi il criscito e la farina integrale, poi la farina Manitoba e la granella di noci quindi lavorare il tutto fino a raggiungere il punto di impasto desiderato. Lievitazione 24 h. Stendere il panetto e farcire con provola, gorgonzola, fontina e le fettine di salamino di cinghiale. Una sbriciolata di noci per un tocco di croccantezza e infornare.