



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000628 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 31 Lug 2018 alle ore 09:30

da ANTONETA KURTI

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Skanderbeg

Una pizza che propongo al ristorante Borgo Antico a Lavello(Pz), dal sapore e profumi decisi, che dedico al nostro eroe albanese che era così, un uomo forte, deciso. Un combattente che ha vinto tante guerre contro i turchi, con soli 10 mila soldati vinse eserciti da 100 mila uomini difendendo la sua terra. Una persona intelligente, astuta, decisa. Non esisteva potenza fisica contro la sua intelligenza.

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto per 6 pizze

1 kg di farina

1 g di lievito

650 g di acqua

30 di sale

30 g di olio

Farcitura

80 g mozzarella

30 g pomodorini ciliegini

20 g funghi porcini

10 g tartufo nero

30 g scamorza affumicata

olio evo q.b.

Preparazione

Iniziamo a mettere nell' impastatrice la farina e il lievito, facciamo fare due giri per ossigenare la farina, iniziamo ad aggiungere l'80 % dell' acqua, sale poi l'altro 20% dell'acqua e per ultimo l'olio. Togliamo l'impasto dall' impastatrice lo lasciamo riposare un' ora coperto con la pellicola poi formiamo i panetti da 260 g e li mettiamo in un cassetto con coperchio, li lasciamo nel frigo a 4° per 16 ore. Li togliamo dal frigo e poi 8 ore a temperatura ambiente.

Una volta che abbiamo preparato la pasta per la pizza iniziamo a stendere il disco, aggiungiamo i pomodorini, mozzarella, i funghi porcini e la scamorza affumicata, inforniamo e all'uscita aggiungiamo scaglie di tartufo e un filo di olio evo.

Vino consigliato

Re Manfredi bianco, Tufjano