



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002381 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 13 Lug 2018 alle ore 13:28

da CARMINE MAURO

Livello di difficoltà: Medio

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Sombrero

Una pizza con impasto tradizionale napoletano e lievitazione di 24h che richiama la forma del classico cappello messicano farcita con fagioli.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persona

Impasto

1 lt di acqua

2 kg di farina Caputo Rossa

20 g lievito

50 g sale

Farcitura:

Fagioli 100g

n. 1 salsiccia arrostita

70 g di provola

Parmigiano reggiano q.b.

Pepe a piacere

Olio evo q.b.

Pomodoro passato q.b

Prodotti utilizzati

Parmigiano reggiano, Farina Caputo Rossa

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Impastare aggiungendo all'acqua il sale, il lievito e poi la farina. Lasciare riposare 15 minuti e poi si procede allo staglio dei panetti da c.a 250 g ciascuno che si lasciano lievitare 12 ore a t.a. Prepariamo un panetto da 250 g e uno da 100 g per chiudere il ripieno. Sulla base del panetto aggiungiamo i fagioli preparati secondo ricetta napoletana, la provola, la salsiccia precedentemente arrostita e sbriciolata e copriamo con il secondo disco di pasta che sporchiamo con la salsa di pomodoro e un filo d'olio.