



**Ricetta N. RE001763**

**Registrata in data 07 Set 2017 alle ore 12:35**

**da VINCENZO DURANTE**

Livello di difficoltà: Medio

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

## Sophia

Pizza frita con impasto tradizionale e base di provola, speck, pomodorino rosso del piennolo, provolone del monaco, peperoncino e basilico ed un pizzico di sale.

Tempo di preparazione: 3 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto

1 lt acqua

1,600 kg farina (in base all'assorbimento)

50 g sale

0,3 g lievito di birra (varia in base alle ore di lievitazione).

Farcitura

50 g provola,

n. 2 fettine speck tagliato a listarelle

n. 4 pomodorino rosso del piennolo

una spolverata provolone del monaco

peperoncino q.b.

basilico

un pizzico di sale

### Strumenti di cottura

Pentola

### Preparazione

Impasto: sciogliere il sale nell'acqua ed in seguito inserire la dose di lievito necessaria e scioglierla, impastare gradualmente con la farina il tutto fino all'ottenimento di un panetto unico che lasciamo riposare per qualche ora per poi successivamente stagliare in panetti da 120 g ciascuno. A lievitazione e maturazione ottenuta (che variano in base alla dose di lievito ed alle temperature dell'ambiente e alle stagioni), i panetti sono pronti per la stesura e la farcitura e frittura. N.B. Usare un olio portato a giusta temperatura di 180° così da ottenere il risultato migliore.

### Vino consigliato

Gragnano