



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001498

Registrata in data 27 Ago 2017 alle ore 10:16

da CARLO SAMMARCO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Speck e zucchini

Una pizza con vellutata di zucchini nostrane con il fiore, speck dell' Alto Adige, fior di latte di Agerola e provolone del monaco.

Tempo di preparazione: 12 ore

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1 kg di farina tipo 0 w 240/260

760 cl d' acqua

0,5 g di lievito di birra

35 g di sale fino integrale Trapani

Farcitura

100 g di zucchini con fiore

50 g di speck

80 g di fior di latte di Agerola

provolone del monaco q.b.

olio evo q.b

Prodotti utilizzati

Speck Trentino Alto Adige

Fior d'Agerola

Provolone del monaco

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Fare la vellutata di zucchini, preparare l' impasto: ossigenazione della farina, mettere 700 cl di acqua con il lievito, impastare energicamente poi dopo 15 minuti aggiungere il sale con il restante dell'acqua poi far lievitare 24 ore. Tagliare il fior di latte di Agerola, affettare lo speck e fare scaglie del provolone del monaco.

Vino consigliato

Ca de bosco