



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000731**

**Registrata in data 18 Lug 2016 alle ore 14:26**

**da VALENTINO LIBRO**

## **Steve**

Dedicata al grande Steve Jobs che è uno dei miei miti.

Tempo di preparazione: 3 minuti

### **Ingredienti per 1 persone**

Impasto per 10 panetti

Farina 1.550 g

Acqua 1 lt

Sale 50 g

Lievito 2 g

Farcitura

100 g fior di latte di Agerola

100 g di asparagi

burro q.b.

pancetta q.b.

scaglie di tartufo nero

pioggia di Pecora Colliano

basilico fresco

olio Evo Bio

### **Preparazione**

Sciogliere il lievito nell'acqua e il 10% della farina, poi a metà aggiungere il sale e impastare fino al raggiungimento del punto di pasta desiderato. Lasciare riposare 2 ore a t.a. e poi procedere allo staglio dei panetti e lasciar riposare 10 ore. Poi tenere in frigo per 12 ore e tirarlo fuori qualche ora prima della lavorazione. Saltare gli asparagi in padella con burro e pancetta; stendere il disco e aggiungervi gli ingredienti e all'uscita dal forno le scaglie di tartufo.