



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002925 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 23 Lug 2019 alle ore 11:42

da CLEMENTE FERRARA

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Stracciatella

Crema di rucola, stracciatella di bufala, capocollo di Martina Franca "Salumificio Santoro", pomodorino giallo confit, scaglie di provolone del Monaco, olio EVO Talismano e basilico.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1 kg Farina

680 g Acqua

1 g Lievito

26 g Sale

20 g Olio di oliva

Farcitura:

10 G Crema di rucola

50 g Stracciatella di bufala

40 g Capocollo di Martina Franca "Salumificio Santoro"

30 g Pomodorino giallo confit

15 g Scaglie di provolone del Monaco

q.b. Olio EVO

q.b. Basilico (foglie)

Prodotti utilizzati

Crema di rucola, stracciatella di bufala, capocollo di Martina Franca "Salumificio Santoro", pomodorino giallo confit, scaglie di provolone del Monaco, olio EVO Talismano e basilico.

Strumenti di cottura

forno a legna

Preparazione

Preparare l'impasto amalgamando tutti gli ingredienti e avendo cura di aggiungere il sale verso la fine, lasciar lievitare per 24 ore, stendere il panetto, condire la pizza con tutti gli ingredienti e infornare per 90 secondi.