



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002975 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 18 Giu 2019 alle ore 17:26

da SALVATORE PERILLO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Super Paoletta

Una pizza con base crema di broccolo romano, provola e speck croccante, all'uscita la completiamo con pecorino e noci. Dedicata ad un nostro amico.

Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti per 4 persone

Impasto :

1 kg Farina

650 g Acqua

30 g Sale fino

3 g Lievito di birra

Farcitura:

80 g Crema di broccolo romano

70 g Provola affumicata lavorazione Agerola

50 g Speck

Scottato in padella

30 g Pecorino

30 g Noci

6 g Olio EVO

Strumenti di cottura

Forno a legna oppure forno di casa non ventilato

Preparazione

Partiamo dall'impasto inseriamo in un contenitore la farina poi mettiamo i 3 grammi di lievito e mettiamo soltanto 600 g di acqua, il restante lo utilizziamo dopo aver inserito il sale, iniziamo a mescolare tutto e appena inizia a formarsi aggiungiamo il sale e mescoliamo ancora per altri 3 minuti poi gradualmente aggiungiamo a filo l'acqua restante una volta che si è formato il tutto... lasciamo riposare l'impasto un'oretta circa a una temperatura non superiore ai 23°... poi procediamo a formare i panetti di pasta, del peso ideale 280 g ciascuno, e li facciamo riposare per altre 4 ore poi procedete alla stesura al condimento e alla fine alla degustazione.

Vino consigliato

Un bell' Aglianico Gelsonero, vino del Vesuvio, un rosso in purezza fermo