



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001812**

**Registrata in data 12 Set 2017 alle ore 10:39**

**da GAETANO OREFICE**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate, Autunno

## Vento d'estate

Pizza con verdure a crudo e cacioricotta.

Tempo di preparazione: 15 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto:

180 g farina

105 g acqua

5 g sale

0,5 g lievito di birra

Farcitura:

100 g ortaggi misti (peperoni, zucchine e melanzane)

80 g fior di latte

5 g olio EVO

20 g cacioricotta

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Mettere l'acqua in un recipiente e far sciogliere il lievito a impastatrice avviata, aggiungere la farina a pioggia, dopo qualche giro di impastatrice aggiungere il sale. E far girare l'impastatrice fino al raggiungimento del punto pasta. Stagliare la pasta e lasciar lievitare 24 ore. Stendere il panetto e formare il disco, farcire con zucchine, melanzane, peperoni avendo cura di mescolare bene i colori, aggiungere fior di latte e olio e infornare. A crudo aggiungere il cacioricotta.

### Vino consigliato

Birra chiara