



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000952

Registrata in data 06 Lug 2017 alle ore 11:45

da JASMINE VERNETTI

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Yellow queen

La mia regina con impasto allo zafferano, crema di funghi champignon, funghi porcini e bacon croccante.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

1 kg farina
680 g acqua
zafferano q.b.
27 g sale
0,3 g lievito.

Farcitura

250 g crema di funghi champignon (n.2 cucchiaini di panna);
funghi porcini (trifolati con aglio, olio e prezzemolo)
noci tritate q.b.
100 g fiordilatte
100 g bacon.

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

L'impasto prevede un autolisi in due tempi quindi prima si unisce lo zafferano con la farina e l'acqua e si fa lievitare 4 ore. Poi si aggiungono il sale, il lievito ed un goccio di acqua e lievita per altre 8 ore. Al mattino si stagliano i panetti e si lasciano lievitare per altre 4 ore. Si stende il disco di pasta e si sparge la crema di funghi champignon, si aggiungono i funghi porcini trifolati con aglio, olio e prezzemolo, il fiordilatte e il bacon saltato in padella. Una manciata di noci tritate, un giro d'olio ed è pronta da infornare.