



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000649

Registrata in data 05 Lug 2016 alle ore 11:52

da RAFFAELE BRANCACCIO

Zi Monaco

Pizza con fior di latte di Agerola, scaglie di provolone del Monaco e melanzane grigliate.

Tempo di preparazione: 4 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per l'impasto

1kg di farina Ricca tipo "0" Molino Caputo

50 g di sale

1r di lievito di birra

65% idratazione.

Per la farcitura

80 g di fior di latte

50 g di scaglie di provolone del Monaco

40 g di melanzane grigliate

basilico fresco q.b.

olio EVO

Preparazione

Preparare l'impasto e lasciare 24 h di lievi-maturazione.

Stendere il disco di impasto.

Farcire con fior di latte, provolone del Monaco a scaglie, melanzane grigliate ed olio EVO.

Cuocere in forno a legna.

All'uscita completare con foglie di basilico fresco.