



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001772**

**Registrata in data 08 Set 2017 alle ore 09:09**

**da ALESSANDRO BRUNER**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## Zuccona

In questa pizza ho voluto giocare con la delicatezza della zucca e il croccante delle nocciole.

Tempo di preparazione: 30 minuti

### Ingredienti per 2 persone

500 g farina (40%rossa 40%ricca 10% numero 1, 10% farina 0)

300 ml acqua 300ml

10 g sale

2 g lievito

Farcitura

zucca 300 g

speck 100 g

nocciole 50 g

mozzarella 250 g

basilico q.b.

parmigiano reggiano 50 g

olio q.b.

sale q.b.

Filetto di San Marzano 100g

### Prodotti utilizzati

Farina Caputo

Nocciole di Agerola

Speck del Tirolo

Mozzarella lovine

Olio Torretta

Zucca campana

Pomodoro Agrigenius

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Come prima cosa fare l'impasto sciogliendo il sale e il lievito nell' acqua, dopo di che aggiungere la farina io uso un mix di quattro farine, l'impasto deve risultare liscio e morbido, far lievitare per circa 18 ore nel frattempo preparare la crema di zucca tagliando a fette salarla e aromatizzare e cuocere in forno quando è cotta frullare. Preparare un olio al basilico, tagliare lo speck a fette, trinciare grossolanamente le nocciole e la mozzarella.Quando l'impasto è pronto stendere il disco di pasta adagiare il filetto di pomodoro all' estremità del disco di pasta, e al centro mettere la crema di zucca, la mozzarella e il parmigiano. All'uscita finire con fette di speck le nocciole e un giro di olio al basilico.