



Ricetta N. RE002970 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 15 Lug 2019 alle ore 12:16

da LUIGI MARCELLINO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera

Cucuzziella

Il nostro impasto è formato da un bland di due farine macinate a pietra, 24 ore a massa a t.c. 4°, e 24 ore dopo lo staglio a t.c. 4°.

Tempo di preparazione: 1 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

80% Farina tipo 0 (Farina Petra)

2 g Lievito di birra fresco

20% Farina tipo 1

2% Germe di grano

20 g Sale

Farcitura:

60 g Datterino giallo (Gran gusto)

80 g Fior di latte (Caseificio Mastroieni)

100 g Prosciutto cotto arrosto

50 g Formaggio fresco all'erba cipollina

q.b. Crema di zucchini artigianale

q.b. Olio evo

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Impasto con idratazione del 68%, 24 ore a massa a t.c. 24 ore dopo lo staglio t.c. 4°. Allarghiamo la nostra pizza e la condiamo con polpa di datterino giallo e fior di latte, la inforniamo per 60 secondi. All'uscita aggiungiamo prosciutto cotto arrosto, crema di zucchini e formaggio fresco all'erba cipollina.