



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002306 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 04 Lug 2018 alle ore 11:24

da VALERIO AUTUORI

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

La friggitella

Una pizza dal colore intenso

Tempo di preparazione: 4 minuti

Ingredienti per 1 persone

Preparare la biga con

3 kg farina

1350 g acqua

7 g lievito secco

Impasto

7kg di farina con la biga

6.300 g d'acqua

3% di sale

3% di olio extra vergine

Farcitura

50 g passata di pomodoro

70 g di datterino rosso

80 g friggitelli

100 g di mozzarella di bufala

70 g di guanciale

Prodotti utilizzati

Passata di pomodoro Italmil, datterino rosso, friggitelli, mozzarella di bufala caseificio La fonte del formaggio, guanciale affumicato salumificio Santoro, basilico e olio evo.

Strumenti di cottura

Forno rotante Morello

Preparazione

Preparare la biga con 2 kg farina, 900 g acqua, 7 g lievito secco e far lievitare x 16 ore. Impasto 8 kg farina con la biga, 6.100 g d'acqua, 3%di sale, 3% di olio extra vergine. Stendere in panetto con la passata di pomodoro, aggiungere i datterini Rossi, è la mozzarella di bufala, dopo cottura aggiungere i friggitelli il guanciale affumicata basilico e olio evo