



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002492 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 05 Ago 2018 alle ore 07:24

da ALFONSO MASSARO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Ragù di polpette

Una pizza con un classico ragù di polpette e fiordilatte.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto diretto

1l acqua

60 g sale

0.5 g lievito

1.600 Caputo rossa

Farcitura

ragù di polpette 100 g

fiordilatte 50 g

olio extravergine di oliva

polpettine q.b.

Prodotti utilizzati

Farina Caputo Rossa

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Si inizia a miscelare 1lt di acqua e 60 g di sale (proporzioni che variano sempre in base alla temperatura ambiente) poi si aggiunge un 30% di farina nell' impastatrice e per ultimo il lievito. Poi il resto della farina in un secondo momento.

Si lascia riposare il tutto mezzora nell' impastatrice, poi si dà un po' di consistenza in più e si fa riposare un' oretta sul banco e successivamente si staglia per i panetti che si lasciano lievitare 10-12 ore. Si prepara prima di tutto il ragù di polpette. Stendiamo il disco e lo condiamo con fiordilatte ed un giro di olio evo e poi aggiungiamo le polpettine tagliate a metà.