



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002907 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 23 Mag 2019 alle ore 15:37

da OTELLO SCHIAVON

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Gemellaggio

Pizza con base pesto fresco di basilico, provola affumicata, pacchetella gialla Terramagna e conciato romano

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1 kg Farina W270/280

72% acqua

28 g Sale

1,5 g Lievito

Grammo per kilo

Farcitura:

50 g Provola di Agerola

25/30 g Pesto fresco al basilico

60 g Pacchetella gialla

10 g Conciato romano

q.b. Olio evo

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Prepariamo un impasto amalgamando tutti gli ingredienti e diamogli dalle 24 alle 48h di maturazione a temperatura controllata. Stendiamo il panetto di pasta del peso di circa 70 gr, aggiungiamo il pesto, il pomodorino giallo, provola affumicata di Agerola la inforniamo, facendo asciugare bene il disco. A fine cottura, dopo averla cacciata dal forno, aggiungiamo spolverata di conciato.