



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001486

Registrata in data 01 Set 2017 alle ore 09:08

da VALENTINO LIBRO

Livello di difficoltà: Facile

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Yod

Una pizza con il cornicione ripieno di pesto di pistacchio realizzato da noi e provola di Agerola, salsiccia, granella di pistacchio, basilico e olio bio.

Tempo di preparazione: 4 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

blend di farina Caputo 0 e 00. 1 kg

670 ml di acqua

33 g sale

1 g lievito.

Ingredienti:

cornicione ripieno di pesto di pistacchio (realizzato da noi e provola di Agerola)

al centro 50 g salsiccia

80 g di provola di Agerola

granella di pistacchio q.b.

basilico

olio bio q.b..

Prodotti utilizzati

Farina Caputo 0 e 00, Pesto di pistacchio realizzato da noi e provola di Agerola

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Impasto: blend di farina Caputo 0 e 00. 1 kg, 670 ml di acqua, 33 g sale, 1 g lievito. 36 ore tra lievitazione e maturazione 12 t.a. E 24 t.c. Preparazione impasto: 15 minuti. Stendere il disco e disporre nel cornicione il ripieno di pesto di pistacchio (realizzato da noi e provola di Agerola), poi al centro la salsiccia, la provola di Agerola, la granella di pistacchio, basilico e olio bio.

Vino consigliato

Birra belga Charles quint blonde