

LINK: <http://blog.giallozafferano.it/dolceesalatodop/pizza-funghi-culatello-ricetta-gustosa/>

RUBRICA: RICETTE LIGHT PER IL PORTAFOGLIO! ELENCO RICETTE PER: ▾

BENVENUTO ENGLISH RECIPES COLLABORAZIONI

CERCASI SPONSOR PER QUESTO BLOG



e chi ha già scaricato
anche **il sequel.**

Posted on 18 aprile 2014

Pizza funghi e culatello, ricetta gustosa

tele tu
ADSL + TELEFONO
24,90€/MESE
CON 2 ORE VERSO TUTTI I CELLULARI
PREZZO BLOCCATO
SCADE IL 30 APRILE! **CAMBIA ORA! >**

Se avete voglia di una pizza, ma di una con la P maiuscola e non volete accontentarvi della solita margherita, dovete proprio provare questa pizza funghi e culatello, una goduria per il palato, non si può smettere di mangiarla, sarà che io adoro i funghi ma l'acoppiata funghi e [Culatello Maletti](#) credo sia invincibile.. se avete dei dubbi.. provatela è la ricetta della Scialdone!

Ingredienti: per 4 pizze

per il poolish

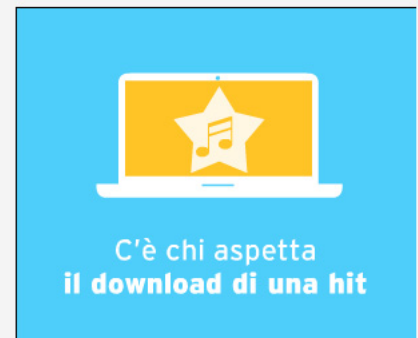
- 120 gr di farina manitoba
- 160 gr di acqua
- 120 gr di pasta madre rinfrescata

per l'impasto

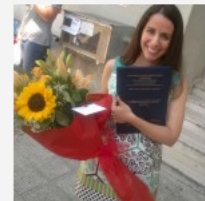
- 40 gr di farina manitoba
- 380 gr di farina [Pizza Giovane Varvello](#)
- 180 gr di acqua
- 14 gr di sale
- 22 gr di olio d'oliva

per il condimento

- salsa di pomodoro
- mozzarella
- 250 gr di funghi freschi affettati
- culatello [Maletti](#)
- sale
- olio



ECCOMI ^^



PRESENTAZIONE

Neolaureata in matematica, appassionata di PRODOTTI NATURALI, BIOLOGICI, A CHILOMETRO ZERO E DOP che cerca di trasformare in lavoro questa sua passione. Felice perchè finalmente tante aziende stanno chiedendo di collaborare con me, e questo mi fa credere ancora di più che prima o poi il mio blog mi darà grandi soddisfazioni. Sono molto autocritica e mi aspetto sempre di più da me stessa, spero che il mio blog vi piaccia, sbirciate tutte le ricette che volete!

Trovaci su Facebook

Dolce e Salato DOP
Mi piace

Dolce e Salato DOP ha condiviso la foto di Mafalda - Fan Club Italiano.

2 ore fa

Dolce e Salato DOP
Visitate la pagina di Terry
Dolce e Salato DOP piace a 35.070 persone.

LINK: <http://blog.giallozafferano.it/dolceesalatodop/pizza-funghi-culatello-ricetta-gustosa/>

Procedimento:

La sera prima preparare il poolish sciogliendo il lievito madre nell'acqua ed aggiungendo la farina, coprire con pellicola e lasciar lievitare tutta la notte a temperatura ambiente.

La mattina dopo aggiungere al poolish l'acqua tiepida, l'olio d'oliva, metà della farina Varvello e mescolare, aggiungere il sale e quindi l'altra metà della farina.

Passare sulla spianatoia infarinata e lavorare energicamente per circa 10 minuti, formare una palla e metterla a lievitare in una ciotola coperta da pellicola trasparente per circa 1 ora e mezza. Se volete trascorso tale tempo riprenderlo e fare una serie di pieghe a quattro ed a tre, quindi farlo riposare un'altra ora.

Prendere l'impasto e dividerlo in pezzi da 250 gr l'uno, formare delle palline e mettere chiuse in contenitori ermetici in frigo fino al momento dell'utilizzo.

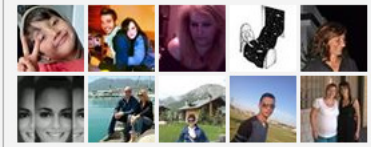
Lasciare a temperatura ambiente un paio d'pre prima dell'utilizzo.

Stentare la pizza, mettere un pò di olio, quindi qualche cucchiaino di salsa, la mozzarella tagliata sottile, i funghi ed infornare alla massima temperatura per circa 5 minuti, a seconda del forno.

Una volta pronta aggiungere il culatello a crudo e mangiare calda.



Se ti piacciono le mie ricette seguimi su facebook, cliccando [Mi Piace qui](#)



Plug-in sociale di Facebook

CONTATORE VISITE



PRODOTTI TIBIONA



[Cioccolato al latte da copertura Bongiovanni](#)

[Cioccolato al latte senza zucchero Venchi](#)

[Crusca d'avena](#)

[Farina di Avena](#)

[Farina molto forte Molino Pivetti](#)

[Glutine di grano](#)

[Latte in polvere](#)

[Libro Tutto sul pane fatto in casa - Aldo Bongiovanni](#)

[Shirataki](#)

CALENDARIO

APRILE 2014

L	M	M	G	V	S	D
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

<< mar

CERCA RICETTA

DIVENTA UN LETTORE DI DOLCEESALATO