



RICETTA 6^ CLASSIFICATA

Pizza di Pane nero di segale con salsiccia di Bra e tarfufo- di RIZZO Gabriella

URL del Blog www.homeworkandmuffin.com

Account social:

<https://www.facebook.com/Homeworkandmuffin/>

<https://www.instagram.com/homeworkandmuffin/?hl=it>

<https://www.homeworkandmuffin.it/pizza-pane-nero-segale-salsiccia-bra-tartufo/>





Ricetta del Pan ner

Ingredienti per preparare il **pane nero di segale**:

550 g di **farina di segale integrale**

250 g di farina di grano tenero tipo 0

200 g di farina di grano tenero integrale

650 g di acqua

20 g di sale

20 g di lievito di birra fresco

Ho sciolto il lievito nell'acqua, ho unito tutti gli ingredienti e lavorato l'impasto con le mani.

Dopo aver fatto riposare il composto per 8 h in un luogo asciutto, l'ho lavorato ancora per modellarlo.

Infine, l'ho disposto nella teglia coperta da carta forno e ho cotto in forno per 1 h a 220 °C.



Ingredienti

pane nero di segale raffermo 300

salsiccia di Bra 100 g

mozzarella fior di latte 100 g

passata di pomodoro 250 ml

olio extravergine di oliva 3 cucchiai

sale

1 bicchiere di acqua



Procedimento

Ammorbidire le fette di **pane nero di segale** con un bicchiere di acqua.

Frullare per pochi secondi le fette ben strizzate.

In una teglia ricoperta di carta da forno disporre il **pane nero di segale** macinato e pressare con le mani la superficie.

Versare la passata di pomodoro precedentemente salata con una presa di sale.

Aggiungere un filo d'olio e la salsiccia a tocchetti.

Cuocere in forno caldo a 200 °C per 15 minuti.

Unire la mozzarella sminuzzata e cuocere per altri 10 minuti.

Completare con scaglie di tartufo.

Servire la **Pizza di pane nero di segale con salsiccia di Bra e tartufo** calda.

