



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001591

Registrata in data 11 Ago 2017 alle ore 19:46

da DINO CAVALLARO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Agroanduja

Una pizza con tutto il sapore della mia terra.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

1 kg Farina Molino Amodio Caputo Strongoli Calabria

70% acqua

lievito madre 0,5 per kg

olio evo 2 %

sale 2.5 g

100 g fiordilatte

60 g pomodorini gialli

40 g anduja di Spilinga

40 g cipolla di Tropea agrodolce

30 g olive calabresi

10 gr basilico

Prodotti utilizzati

Farina Molino Amodio Caputo Strongoli Calabria

Anduja

Cipolla di Tropea agrodolce

Olive calabresi

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Per l'impasto si parte dalla farina e si mette il lievito, si aggiunge il 90% dell'acqua quasi subito, dopo 5 minuti si mettere il sale e dopo 10 minuti l'olio e si inserisce a seconda velocità nell'impastatrice altri cinque minuti. Togliere dall'impastatrice l'impasto a 23° e fare riposare 24 ore a massa a 5° poi tagliare altre 8 ore in frigo, poi lasciare a temperatura ambiente per 4 ore. Occorrono 30 ore tra maturazione e lievitazione.