



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001557

Registrata in data 12 Set 2017 alle ore 15:08

da **SIMONE DE GREGORIO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Donna Teresa a Capri

Una pizza dedicata alla mia dolce metà, una pizza venutami in mente proprio in un abbraccio a Capri.

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 2 persone

Impasto

500 g farina

325 g acqua

15 g sale

5 g lievito

Farcitura

50 g taralli napoletani

50 g ricotta

25 g pistacchio di Bronte

80 g provola

10 g olio evo

5 g foglioline di menta,

limone q.b.

riduzione di birra caramellata

Prodotti utilizzati

Taralli napoletani

Pistacchio di Bronte

Limoni di Sorrento

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Sciogliere il lievito nell'acqua, aggiungete a pioggia tutta la farina e mescolare per 5 minuti ed aggiungere poi il sale, mescolare per altri 5 minuti. Una volta pronto l'impasto dopo 24 h stendere il panetto, mandarlo in cottura a 430° e una volta uscita la pizza dal forno con la provola aggiungere il resto degli ingredienti.

Vino consigliato

Birra scura