



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002571 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 17 Set 2018 alle ore 10:05

da VINCENZO ESPOSITO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

La dama di Peppe Guida

Pizza elaborata in collaborazione con il Maestro Peppe Guida - 1 Stella Michelin

Tempo di preparazione: 4 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per l'impasto:

da 1,550 kg a 1,650 kg di farina 00

1 l di acqua

da 0,60 g a 1,5 g di lievito di birra

da 45 a 55 g di sale marino per ogni litro di acqua

Per la farcitura:

pomodoro lampadina cotto al profumo d'aglio e basilico

scaglie di Parmigiano Reggiano 16 mesi

basilico

olio extravergine

Prodotti utilizzati

Conserve di Pomodoro DAMA

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Mixare gli ingredienti previsti nella sezione impasto e a morbidezza ideale raggiunta lasciare lievitare in massa per il tempo indispensabile; stagliare in palline da 250-270 g l'una e lasciare ultimare la lievitazione.

Stendere l'impasto e farcirlo con gli ingredienti descritti nella sezione farcitura della ricetta.

Infornare e cuocere nel forno per pizze per circa 1 minuto.

All'uscita dal forno aggiungere il Parmigiano reggiano, il basilico e l'olio extravergine d'oliva.