



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002296 - Ricetta d'Autore

Registrata in data **25 Giu 2018 alle ore 09:45**

da **VINCENZO LETTIERI**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Maregiàna

Una rivisitazione della classica Marinara con una vellutata di pomodorini gialli e con pacchetelle del piennolo del Vesuvio Fiammante, aglio rosso di Nubia, origano di montagna, basilico fresco e con un impasto creato con sola acqua di mare depurata, senza sale chimico e quindi con un basso contenuto di cloruro di sodio sia nell'impasto che nel pomodoro. Una pizza leggera con 30 ore di lievitazione.

Tempo di preparazione: 4 minuti

Ingredienti per 1 persone

Ricetta Impasto della pizza con acqua di mare:

1000 g acqua di mare

2 g lievito

1350 g farina 0 Caputo blu

300 farina tipo 1

Topping:

90 g pomodori gialli

70 g pomodorini rossi

n. 1 spicchio di aglio

basilico

origano q.b.

olio evo q.b.

Prodotti utilizzati

Pacchetelle gialle linea Gourmet La Fiammante, Pomodorino del piennolo la Fiammante, Farina Caputo sacco blu, Farina Caputo tipo 1, Acqua di mare azienda Steralmar, aglio rosso di Nubia, olio evo Olitalia

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Impasto: si mette l'acqua di mare e il lievito, si fa girare qualche minuto e dopo si aggiunge tutta la farina. Appena l'impasto prende corpo e al raggiungimento della consistenza desiderata, formate una palla, e lasciate riposare per 3 ore a T.A., poi mettere nel frigorifero chiuso a T.C. per 10 ore. Dopo stendiamo formando dei panetti da 280 g per poi far lievitare 10/14 ore a T.A.

Topping

Vellutata di pomodorino giallo La Fiammante: mettere un 1 kg pomodorini gialli in un tegame aggiungere e 20 g acqua di mare, cuocere a fuoco moderato per 10 minuti, togliere dal fuoco aggiungere un ramoscello di timo limone e lasciare raffreddare. Una volta raffreddato prendere il minipimer frullare per poi passare tutto al chinoix.

Si stende il disco di pasta, quindi stendiamo la vellutata di pomodoro giallo, con un cucchiaino aggiungiamo il pomodoro rosso formando delle chiazze, una spolverata di origano, basilico e aglio, un giro di olio evo quindi inforniamo nel forno a legna a 450° per 90 secondi circa.

La pizza è pronta, buon appetito.