



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002329 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 07 Ago 2018 alle ore 16:00

da CAMILLO CADDEO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Marinara Capodimonte 100% grano duro

Pizza marinara rivisitata con base di pomodoro e origano con aggiunta di datterino giallo e rosso, olive taggiasche e alici di Cetara.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

270 g

Biga di Grano duro 100% rimacinata

1 kg di farina

750 g acqua

22 g di sale

10 g di lievito

Farcitura:

100 g di pomodoro San Marzano Dio

Aglione 1/2 testa

olio un filo

origano un pizzico

50 g datterini gialli

50 g datterini rossi

60 g olive

n. 6 alici di Cetara

n. 2/3 foglie di basilico

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Preparare l'impasto e farlo lievitare per 18 ore a 18°, rinfrescare successivamente l'impasto con 70% di semola rimacinata al 70% di idratazione, lasciare l'impasto poi 30 minuti a temperatura ambiente. Stagliare l'impasto creando dei panetti. Stendere un panetto e condire con pomodoro, olio, aglio, origano olive, datterini rossi e gialli. A cottura terminata condire con alici basilico e olio all'aglio.

Vino consigliato

Birra blonde ALE

La ricetta ha partecipato a:

Tutto pizza