



**Ricetta N. RE002239 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 11 Lug 2018 alle ore 15:50**

**da ANTONIO MAGNETTI**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## A16

A16 Nasce nel 2015, l'idea di questa pizza mi venne dai confini autostradali tra Napoli e Ostuni, strada che mio padre percorreva spesso, ancora oggi viene percorsa per poter portare sempre più prodotti campani dop in Puglia. Così mi venne in mente di mischiare alcuni prodotti delle due regioni Campania e Puglia, assemblando i sapori e venne fuori la pizza A16. La pizza ha partecipato anche al 15° Campionato mondiale del pizzaiuolo Trofeo Caputo, classificandosi 1 nella categoria pizza juniores, oggi questa pizza è molto richiesta nel locale dove lavoro.

Tempo di preparazione: 2 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto tipico tradizionale napoletano.

1 lt d'acqua

60 gi di sale

1,5 g lievito

1.750 g farina Caputo

Farcitura

vellutata di cime di rapa q.b.

pepe nero

150 g di burrata fresca

n.5 gamberoni imperiali di Gallipoli

olio extra vergine

### Prodotti utilizzati

Farina Caputo

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

L'impasto viene lavorato per 20 min e fatto riposare per 30 min in impastatrice e altri 30 sul banco. Vengono formate le pagnotte da 250 - 260 g e poi lasciamo lievitare 10 -12 ore. Stendere l'impasto, cospargere la vellutata di cime di rapa preparata in precedenza, la burrata fresca, i gamberoni imperiali di Gallipoli, olio extra vergine e infornare temperatura 420°

### Vino consigliato

birra nazionale italiana

### La ricetta ha partecipato a:

15° Campionato mondiale del pizzaiuolo Trofeo Caputo, classificandosi 1 categoria juniores