



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000679

Registrata in data 14 Lug 2016 alle ore 09:10

da ANTONIO TROTTA

Allegrìa

Una pizza che mette di buon umore ancor prima di assaporarla!

Tempo di preparazione: 4 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

E' stato fatto con un blend di farine 00 e 0 e la tecnica è un impasto indiretto di nome Bigha per un panetto da 280 g.

Farcitura

pomodorini datterini 80 g

pesto artigianale 15 g

olive di Gaeta n. 5

provola di bufala 90 g

basilico q.b.

olio e.v.o. 8 g

scaglie di provolone del monaco 20 g

Preparazione

Dopo aver fatto il preimpasto di Bigha 45% di acqua sulla quantità di farina e il lievito, fare fermentare per 48 h e poi completare l'impasto con la restante acqua 20% e formare il panetto con un appretto di 3 ore.

Per il condimento della pizza dopo la stesura ho aggiunto pomodorini, basilico, pesto e provola, ho infornato e cotto in forno a legna 90 secondi, a fine cottura ho aggiunto provolone del monaco, olio evo e basilico.