



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002081 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 16 Mag 2018 alle ore 12:48**

**da DAVIDE CECORA**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

## Anacapri

Una pizza leggera, che sprigiona molti sapori e profumi.

Tempo di preparazione: 10 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto:

120 g acqua

180g farina

0,5 g lievito

5 g sale

Farcitura:

30 g pomodori Sanmarzano

30 g olive di Gaeta

150 g di mozzarella di bufala

40 g di pomodori datterini rossi

40 g di pomodori datterini gialli

olio evo

basilico

origano

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Versare l'acqua in un contenitore, aggiungere il lievito e scioglierlo, aggiungere la farina e a metà impasto aggiungere il sale. Lasciare lievitare per circa 4 ore, quindi stagliare e lasciar lievitare fino al giorno dopo.

Stendere un panetto, farcirlo con i san marzano e infornare; a circa 3/4 di cottura aggiungere pomodorini e olive.

All'uscita aggiungere la mozzarella, il basilico, l'origano e l'olio.