



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002283 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 20 Giu 2018 alle ore 15:10**

**da ANTONIO ROSSI**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

## Bianco spada

La mia pizza presentata all'ultimo contest del Pizza Village a Napoli. Il desiderio è di riunire i sapori della mia terra e del mare, soprattutto in questo periodo che, per lavoro, sono lontano dalla Campania.

Tempo di preparazione: 22 minuti

### Ingredienti per 2 persone

Impasto:

500 ml di acqua

775 g di farina

25 g di sale

1 g di lievito di birra.

Farcitura per una pizza:

265 g panetto di pasta

230 g mozzarella di bufala campana dop

citronette alla menta q.b.

60 g pesce spada affumicato

30 g datterino giallo fresco

30 g datterino rosso fresco

20 g patè di olive di Gaeta

20 g pesto alla genovese

### Prodotti utilizzati

Farina Caputo sacco rosso, Mozzarella di bufala campana Dop, datterino giallo di Battipaglia fresco, olive di Gaeta, basilico italiano.

### Strumenti di cottura

Forno a Legna

### Preparazione

Inserire nella planetaria l'acqua a 4°, il sale e la farina. Avviare la planetaria per 4 minuti, sciogliere il lievito in un contenitore a parte usando l'acqua. Mettere il lievito sciolto nella planetaria e azionare per 6 minuti fino ad ottenere una consistenza morbida ed elastica. Far lievitare l'impasto per 10 ore in luogo a 16°. In seguito preparare 2 panetti e farli lievitare altre 12 ore. Stendere il panetto in modo omogeneo. Stendere il patè di olive, aggiungere i datterini gialli e rossi precedentemente tagliati in 4 parti. Infornare a 450° per circa 60/90 secondi. All'uscita disporre la mozzarella, tagliata in 6 fette, e disporle sulla pizza. Aggiungere il pesce spada e la citronette alla menta. Servire.

### Vino consigliato

Birra Peroni Gran Riserva rossa

### La ricetta ha partecipato a:

Pizza village, Trofeo Caputo