



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003384 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 15 Giu 2020 alle ore 09:10

da GENNARO GIUSTINIANI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Bio Ginger

La pizza Bio Ginger è una pizza preparata con un impasto 24h di lievitazione con farina Caputo biologica. La freschezza dei prodotti che la caratterizzano sono datterino giallo, fior di latte di Agerola, olio extravergine bio, basilico, zeste di limone di Capri e zenzero bio .

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 4 persone

Impasto :

1,3 kg Farina Caputo Biologica (Molino Caputo)

1 Acqua fredda

55 g Sale marino fino

1 g Lievito di birra fresco

Farcitura:

100 g Fior di latte di Agerola (Latteria Sorrentina)

80 g Datterino giallo in sugo (Gran gusto)

q.b. Foglie di basilico fresco

10 ml Olio extravergine d'oliva della Penisola Sorrentina Dop

q.b. Zeste di limone di Capri

q.b. Zenzero in polvere bio

Strumenti di cottura

Forno Scugnizzo Napoletano IZZO

Preparazione

Per l'impasto: inserire nella planetaria 1,3 kg di farina, stemperare il lievito di birra e far amalgamare il composto. Inserire metà dell'acqua e far impastare per circa 5/6 minuti. Inserire il restante dell'acqua a filo, raggiunti i 10 minuti di impastamento inseriamo il sale e impastare per altri 2/3 minuti. Lasciar riposare l' impasto per almeno 3/4 ore in un ambiente fresco con un panno umido.

Dopodiché formiamo i nostri panetti da 270/280 g e lasciamo lievitare fino al giorno seguente a t.c.

Stendere il disco di pasta uniformemente condire con datterini gialli e fior di latte di Agerola, olio extravergine e basilico e andare in cottura a 420/430° per circa 90 secondi. All' uscita zeste di limone di Capri e zenzero bio in polvere.