



Ricetta N. RE002470 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 03 Ago 2018 alle ore 09:49

da VINCENZO LETTIERI

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Black Sun

Impasto della pizza con aloe vera, pomodoro fresco Black sun, aglio nero fermentato, stracciatella di bufala pugliese, olio evo e basilico verde, una pizza dai sapori delicati leggera e salutare .

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto con l'aloë vera dosi per 5 panetti da 280 g

800 ml acqua

200 ml aloë vera forever

500 g di farina Tipo 1 Caputo

1100 g di farina 0 Caputo BLU

50 g di sale

0,7 g di lievito di birra.

Ingredienti Topping:

150 g stracciatella di bufala pugliese

70 g di pomodoro nero black sun

Aglio nero fermentato

Foglie di basilico

Olio evo

Prodotti utilizzati

Farina caputo blu e tipo 1

Pomodoro nero black sun

Aglio nero fermentato

Stracciatella di bufala pugliese

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Si mette l'acqua, l'aloë e il lievito, si fa girare qualche minuto e dopo si aggiunge tutta la farina. Appena l'impasto prende corpo si aggiunge il sale gradualmente e al raggiungimento della consistenza desiderata, formate una palla, e lasciate riposare per 3 ore a TA, poi mettere nel frigorifero chiuso a TC per 10 ore. Dopo stagiamo formando dei panetti da 280 g per poi far lievitare 10/14 ore a TA.

Si stende il disco di pasta, quindi stendiamo la stracciatella di bufala, dei pezzettini di aglio nero un goccio di olio evo e inforniamo nel forno a legna a 450° per 90 secondi circa, in uscita aggiungiamo le fettine di pomodoro nero black sun, e qualche foglia di basilico