



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002951 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 30 Mag 2019 alle ore 15:41

da ANTONIO TRONCONE

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Campania STG

Vi presento questa pizza fatta da un impasto con farina 00 come vuole la tradizione napoletana e una lievitazione di 24 ore a temperatura ambiente. Come sappiamo dopo le 12 ore l'impasto oltre a lievitare inizia la fase di maturazione, quindi sarà un impasto leggerissimo e digeribile.

Lo farcisco con il piennolo dop del Vesuvio, bufala dop, pesto, basilico, olio evo e Pecorino che oltre a dare la giusta sapidità senza usare sale per la pizza, lega in modo perfetto questi grandi prodotti.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per l'impasto:

300 ml acqua,

500 g di farina ,

15 g di sale ,

1 g di lievito di birra,

Farcitura:

120 g di Pomodori del Piennolo dop

100 g di Mozzarella di bufala dop,

30 g di pesto fatto da me

6 g olio evo

15 g pecorino dop

Basilico q.b.

Scaglie di pecorino q.b.

Prodotti utilizzati

Pomodori del Piennolo dop, Mozzarella di bufala dop, pesto fatto da me, Pecorino dop.

Preparazione

Versare acqua nel recipiente poi il sale e farlo sciogliere bene,

Sciogliere il lievito, a questo punto versare un po' alla volta la farina e lavorare il tutto per circa 15 minuti si ottiene un impasto compatto e liscio. Farlo riposare per 10 minuti coperto da un panno umido.

A questo punto fare i panetti di 260/270 grammi, se ne ottengono da questa ricetta 3 e farli lievitare in un ambiente fresco per 24 ore. Una volta steso l'impasto farcire con gli ingredienti e infornare.