



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001515

Registrata in data 25 Lug 2017 alle ore 10:34

da ALESSANDRO BRUNER

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Caponata rivisitata

Con questa pizza ho voluto ricreare un piatto della tradizione napoletana cercando di equilibrare tutti gli ingredienti.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 2 persone

Per l'impasto:

farina Molino Caputo 500 g (40% Rossa, 40% Ricca, 10% Caputo 1, 10% Caputo 0)

acqua 300ml

sale 10 g

lievito 2 g

Farcitura

300 g pomodori di Sorrento

300 g mozzarella di bufala

100 g tonno

100 g olive nere

basilico q.b.

olio evo q.b.

Prodotti utilizzati

Farina Caputo

Mozzarella caseificio Iovine

Olio Torretta

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Come prima cosa fare l'impasto sciogliendo il sale e il lievito nell'acqua, dopo di che aggiungere la farina io uso un mix di quattro farine, l'impasto deve risultare liscio e morbido, far lievitare per circa 18 ore nel frattempo preparare un pesto di basilico (olio, sale, parmigiano,). Dopodiché denocciolare le olive nere e disidratarle per creare una polvere, dopo tagliare i pomodori e la mozzarella a fette. Stendere il disco di pasta, mettere un paio di cucchiaini di pesto, i pomodori e infornare, all'uscita terminare con fette di mozzarella, tonno e la polvere di olive nere.