



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002005 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 17 Mag 2018 alle ore 16:02

da FEDELE SACCAVINO

Livello di difficoltà: Facile

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Capuana

Una pizza dedicata alla mia città, con pomodori secchi, tonno, capperi e fiordilatte.

Tempo di preparazione: 10 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto per c.a. 10 panetti:

680 g acqua

1 kg farina

25 g sale

10 g lievito.

Farcitura:

n.3 pomodori secchi

40 g tonno

10 g capperi

80 g fiordilatte

olio evo

basilico.

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Impasto: disponiamo la farina a fontana e aggiungiamo lievito, acqua e per ultimo il sale e impastiamo per 5-10 minuti fino a quando non raggiunge la giusta consistenza. Lo lasciamo riposare c.a. 12 h a temperatura costante quindi stagliamo i panetti da 270-80 g e lasciamo lievitare ulteriormente. Una volta steso il panetto lo condiamo con fiordilatte, capperi, tonno e inforniamo. All'uscita per concludere aggiungiamo i pomodori secchi tagliati a metà e un filo d'olio.

Vino consigliato

Una birra artigianale.