



Ricetta N. RE002351 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 05 Lug 2018 alle ore 13:23

da LUIGI CACCAVO

Livello di difficoltà: Medio

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Casa 28

Una pizza con frullato di basilico fresco e olio evo, mozzarella fior di latte, pomodorino semidry che non è altro che un pomodorino cucinato a basse temperature per un paio di ore aromatizzato con spezie, facendolo disidratare e dandocosi un sapore deciso e delicato, datterino giallo semi secco e mozzarella campana.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 0 persone

Impasto:

1kg di farina Caputo tipo 1

1g di lievito madre secco

20 g di sale

700 ml di acqua

Farcitura

70 g frullato di basilico fresco e olio

35 g di mozzarella fior di latte

25 g di pomodorino semidry

25 g di datterino giallo

75 g di mozzarella di bufala campana (a mezza cottura)

olio evo q.b.

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Per l'impasto prendo una ciotola metto un po' d'acqua dalla dose stabilita e inserisco tutto il sale e mescolo fino a scioglierlo del tutto, poi prendo la dose del lievito e lo inserisco nella stessa ciotola facendo lo stesso procedimento e poi inserisco la farina e inizio ad impastare aggiungendo un po' di zucchero per togliere l'acidità all'impasto; poi inserisco a staffetta l'acqua fino ad arrivare a una idratazione del 70 % mescolandola fino al risultato di una pasta lucida ed elastica. Finito l'impasto la faccio riposare per 15 minuti dopo di che faccio le pastelle da 230g. Finito di fare le pastelle le lascio lievitare per 10 ore a temperatura ambiente e una volta trascorse metto tutto in cella a temperatura di 4° e le lascio riposare per 62 ore per poi arrivare a una lievitazione finita di 72 ore, poi arriva la stesura alla napoletana e la farcitura. Prima si inserisce il frullato di basilico poi la mozzarella poi pomodorino semidry e datterino giallo e a metà cottura la mozzarella di bufala.