



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002342 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 03 Lug 2018 alle ore 11:14

da ANDREA GODI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Puglia

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Chiocciola

Pizza base bianca con mozzarella, pomodorino giallo, pesto di capperi di Racale e mandorle di Toritto, alici di Cetara e polvere di olive nere.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

1 kg farina tipo 1

700 g acqua

1 g lievito

15 g olio

Farcitura:

100 g pomodori gialli

50 g pesto di capperi e mandorle

25 g olive nere disidratate

70 g mozzarella fresca

basilico fresco q.b.

menta

Prodotti utilizzati

Capperi di Racale

Mandorla di Toritto

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Biga di farina tipo 1, 18 ore a 18°, rinfresco con farina tipo 1, 70% idratazione totale, puntatura a temperatura controllata per 18 ore.

Stagliare la pizza ed attendere a temperatura ambiente per 8-12 ore.

Stendere l'impasto e farcire la pizza con mozzarella e pomodorino giallo, a fine cottura condire con pesto di capperi e mandorle, alici, polvere di olive disidratate, menta e olio extra vergine di oliva.

Vino consigliato

Birra stile weizen

La ricetta ha partecipato a:

Tuttopizza 2018