



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000670

Registrata in data 12 Lug 2016 alle ore 09:46

da VINCENZO LETTIERI

"Corbagerola"

Una pizza dai sapori tutti Campani, con pomodorini di Corbara, origano di montagna, provola di Agerola, basilico fresco e Olio Evo.

Tempo di preparazione: 4 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto(dosi per 5 panetti da 260 g)

600 ml acqua

820 g di farina 00 Caputo ROSSA

200 g di farina 0 Caputo BLU

30 g di sale

0,7 g di lievito di birra

Farcitura

80 g di fior di latte Agerola

80 g Corbari

basilico q.b.

olio EVO q.b.

origano di montagna q.b.

Preparazione

Procedimento impasto

Si mescolano farina, acqua, sale e lievito.

Si versano i 600 ml di acqua nell'impastatrice, si scioglie il lievito, si aggiunge il 10 % della farina rispetto alla quantità complessiva prevista, successivamente si stemperano 0,7g di lievito di birra, si avvia l'impastatrice e si aggiunge gradualmente il resto della farina quindi aggiungere il sale, fino al raggiungimento della consistenza desiderata. Formata una palla si lascia riposare per 3 ore, poi si procede allo staglio formando dei panetti da 260 g per poi far lievitare 18/24 ore.

Adesso stendiamo il disco di pasta mettiamo prima la provola, poi i pomodorini Corbarini 5 interi, inforniamo e cuociamo per 90 secondi circa, in uscita una spolverata di origano di montagna, basilico fresco e un giro di olio evo.

Vino consigliato

Greco di tufo