



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001454

Registrata in data 17 Lug 2017 alle ore 10:53

da ALESSANDRO BRUNER

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Delicata

È una pizza leggera con una particolare croccantezza.

Tempo di preparazione: 10 minuti

Ingredienti per 4 persone

Per l'impasto:

700g di farina 00

400ml acqua

20g di sale

2g lievito.

Farcitura

500 g mozzarella di bufala

500 g pomodorini

200 g culatello di Zibello

100 g parmigiano reggiano

olio evo q.b.

basilico q.b.

Prodotti utilizzati

Culatello di Zibello

Farina Caputo

Mozzarella lovine

Chips di Parmigiano reggiano

Pomodorini schiacciati della Torrente

Olio Torretta

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Preparare l'impasto sciogliendo il sale nell'acqua, dopo sciogliere il lievito e iniziare ad aggiungere la farina. L'impasto deve risultare liscio e morbido al tatto; far lievitare per 20 ore e dopo stendere il disco di pasta, aggiungere i pomodorini schiacciati cotti a vapore e la mozzarella di bufala e infornare. All'uscita aggiungere il culatello tagliato sottile e le chips di parmigiano, le foglie di basilico fresco e l'olio evo.