



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001557**

**Registrata in data 12 Set 2017 alle ore 15:08**

**da SIMONE DE GREGORIO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## Donna Teresa a Capri

Una pizza dedicata alla mia dolce metà, una pizza venutami in mente proprio in un abbraccio a Capri.

Tempo di preparazione: 5 minuti

### Ingredienti per 2 persone

Impasto

500 g farina

325 g acqua

15 g sale

5 g lievito

Farcitura

50 g taralli napoletani

50 g ricotta

25 g pistacchio di Bronte

80 g provola

10 g olio evo

5 g foglioline di menta,

limone q.b.

riduzione di birra caramellata

### Prodotti utilizzati

Taralli napoletani

Pistacchio di Bronte

Limoni di Sorrento

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Sciogliere il lievito nell'acqua, aggiungete a pioggia tutta la farina e mescolare per 5 minuti ed aggiungere poi il sale, mescolare per altri 5 minuti. Una volta pronto l'impasto dopo 24 h stendere il panetto, mandarlo in cottura a 430° e una volta uscita la pizza dal forno con la provola aggiungere il resto degli ingredienti.

### Vino consigliato

Birra scura