



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002994 - Ricetta di tradizione

Registrata in data **19 Lug 2019** alle ore **11:26**

da **TANINO ALBANESE**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Don Raffaè

Una pizza condita con pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, basilico fresco e olio evo rispettando le caratteristiche della tradizione.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1,600 kg Farina tipo 2

1 Kg nella prima fase e i restanti 600 grammi nel rinfresco

1 kg Acqua

1,6 g Lievito di birra

Variabile in base alla stagione

44 g Sale fino

Farcitura:

100 g Pomodoro

30 g Mozzarella

3 Foglie di basilico

6 g Olio EVO

Strumenti di cottura

Cucinata un forno a legna

Preparazione

Preimpasto polish con idratazione al 70%. Formare i panetti e lasciare per 2 ore a temperatura ambiente e poi 20 ore a temperatura controllata, uscire un'ora prima di stendere il panetto condirlo con pomodoro, mozzarella e per finire basilico fresco e olio evo; infornare nel forno a legna 400° con una cottura della durata di 2 minuti e mezzo.

La ricetta ha partecipato a:

PizzAward 2019