



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000659

Registrata in data 07 Lug 2016 alle ore 15:52

da EMANUELE MARIGLIANO

Don Salvatore

La pizza Don Salvatore, vincitrice del campionato europeo Pala d'oro 2016 la dedico a mio padre Salvatore Marigliano. La pizza è un mix di sapori mediterranei.

Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

1 lt di acqua

1.600 g di farina

50 g di sale

1 g di lievito

Farcitura

50-60 g di pomodorini datterini

100 g di pesce spada

100 g di provola di Agerola

2 g di peperoncino

5 g di olio evo

una fetta di limone di Sorrento

prezzemolo q.b.

Preparazione

Mettere nell'impastatrice l'acqua il sale, il lievito ed amalgamare il tutto.

Aggiungere man mano la farina fino a ottenere la consistenza desiderata.

Procedere allo staglio dei panetti da 280 g ciascuno e lasciare lievitare 24 ore.

Stendere il panetto dando la classica forma di disco del diametro di 32 cm con cornicione di 2 cm.

Procedere alla farcitura e prepararsi alla cottura a 450° per 60 secondi (si intende per cottura forno a legna).