



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000608**

**Registrata in data 05 Lug 2016 alle ore 07:00**

**da VINCENZO CAPUANO**

## Don Vincenzo

Per la mia città, per la mia famiglia e per me, la pizza è tutto! Da tre generazioni ci tramandiamo quest' arte, con sacrificio e passione. La Pizza

"don Vincenzo" nasce come omaggio al mio maestro, perchè grazie a tutto quello che mi ha trasmesso ho avuto la possibilità di viaggiare e girare il mondo. Oltre al valore affettivo che dona un' anima alla pizza, i gusti creano un' esperienza sensoriale grazie a tutte le componenti: dolce, salato, croccante. Ho cercato di trasmettere in un piatto le stesse emozioni che provo ogni volta che ripenso alla mia famiglia e i sacrifici fatti per onorare questa professione.

Tempo di preparazione: 5 minuti

### Ingredienti per 1 persone

#### Impasto

Blend di farine Caputo idratazione al 70% una lievitazione di 36 ore in tripla fase, prima fase in massa, le altre due fasi in panetti limitando al massimo l' uso del lievito di birra, e supportato dalla lievitazione naturale conferita dal criscito (Caputo)

#### Farcitura

80 g pomodoro Giallo di Battipaglia

125 g mozzarella di Bufala Campana

100 g ricotta di Bufala

4 g menta

20 g parte croccante (pane)

30 g pecorino Bagnolese presidio Slow Food

olio dop Penisola Sorrentina q.b.

### Preparazione

Pendere l' apposito panetto, intingerlo nella farina e stenderlo togliendo il cornicione e lasciando l' aria all' interno. Con una spatola disporre la ricotta di bufala e la menta al limite del disco di pasta e richiudere il cornicione su se stesso. Al centro del disco collocare il pomodoro giallo e basilico e poi sopra la bufala a tocchetti.

Cuocere a bocca di forno e all'uscita aggiungere qualche fogliolina di menta, una grattugiata di pecorino bagnolese, la parte croccante(pane) e un filo di olio dop.

### Vino consigliato

Lacryma Christi