



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002250 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 05 Lug 2018 alle ore 12:54**

**da RAFFAELE COLUCCI**

Livello di difficoltà: Facile

## **Eccellenza Campana**

Una pizza che nasconde nel cornicione ricotta di Caserta, nocciole di Avellino, Strega di Benevento. Sulla pizza ritroviamo stracciatella di bufala del casertano, pomodorini neri campani, noci di Sorrento e rucola di Pontecagnano e per finire basilico fresco.

Tempo di preparazione: 3 minuti

### **Ingredienti per 9 persone**

Impasto

1 lt di acqua

1.500 kg farina Caputo

50 g sale

lievito q.b. (a seconda delle stagioni)

Farcitura

900 g stracciatella di bufala

900 g ricotta

50 g nocciole

50 g noci

150 g rucola

pomodorini neri q.b.

n. 1 bicchierino da caffè di Strega di Benevento

### **Prodotti utilizzati**

Strega di Benevento

### **Strumenti di cottura**

Forno a legna

### **Preparazione**

Impasto diretto minimo 24 ore, fatto girare almeno 18-20 minuti e poi si fa riposare la pasta per c.a. mezz'ora prima di fare i panetti. Dopo la lievitazione si stende la pasta ottenuta e si imbottisce il cornicione, poi si condisce la pizza al centro con un letto di stracciatella e pomodorini neri e si inforna. All'uscita aggiungere la rucola, le noci ed il basilico.