



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001622**

**Registrata in data 09 Ago 2017 alle ore 19:27**

**da DANILO TODARO (NIPFOOD)**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

## Estate

Pizza con impasto alternativo 100% timilia realizzato con metodo di autolisi.

Tempo di preparazione: 10 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1 litro d'acqua

1.9 kg di farina di timilia

3 g di lievito (il lievito deve essere calcolato in base alla temperatura ambiente, la dose di 3 g è riferita per l'estate)

45 g sale marino

40 g olio extravergine d'oliva

Farcitura:

n. 1 bocconcino di mozzarella di bufala campana da 125 g

n. 5 pomodorini ciliegino

Rucola q.b. per fare un letto sopra la mozzarella

n. 1 confezione di Philadelphia

n. 5/6 fettine di bresaola

### Prodotti utilizzati

Mozzarella di bufala campana

Pomodoro ciliegino

Bresaola

Philadelphia

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Prendere il 50% della farina totale versarla nell' impastatrice e aggiungere quasi tutta l'acqua ( personalmente conservo un 15% da usare nella seconda fase) fino al punto che si ottiene un impasto plastico e molto morbido (appiccicoso); lasciamo riposare l'impasto per 2/3 ore dentro l'impastatrice.

Dopo aver fatto riposare l'impasto aggiungiamo il lievito pesato in precedenza e la restante parte della farina, facciamo girare e quando si compatta aggiungiamo il sale e il 15% di acqua conservato prima, facciamo assorbire il sale nell'impasto e infine versiamo l'olio, facciamo girare un altro minuto e poi togliamo l'impasto dall'impastatrice e lo poggiamo sul piano di lavoro per farlo riposare per 15 minuti.

Trascorsi i 15 minuti passiamo alla fase finale che sarebbe pesare e comporre le palline di norma io faccio 300 g a pallina, poi li metto nelle marme.

Una volta svolto l'impasto e lasciato riposare, prendiamo un panetto lo stendiamo e iniziamo a condirlo con della mozzarella di bufala campana e parte del Philadelphia, lo inforniamo e attendiamo 3/4 minuti la cottura nel forno a legna. Una volta cotta la pizza all'uscita mettiamo un letto di rucola, del ciliegino fresco e dei rollè di bresaola e philadelphia.

### Vino consigliato

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web [www.mysocialrecipe.com](http://www.mysocialrecipe.com)  
oppure scrivere un messaggio all'indirizzo [info@mysocialrecipe.com](mailto:info@mysocialrecipe.com)

Birra artigianale o Coca Cola