



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002513 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 06 Ago 2018 alle ore 17:08**

**da MAURIZIO NEGRI**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Estate 2018

Una pizza condita con crema di melanzane, pomodorini gialli, melanzane a cubetti, fior di latte di Vico Equense, scaglie di limone.

Tempo di preparazione: 2 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Per l'impasto:

3 kg farina

2.100 ml acqua

6 g lievito di birra

120 g sale.

Per la farcitura, considerando un panetto di 280 g:

70 g crema di melanzane

80 g fior di latte di Vico Equense

60 g di melanzane a cubetti

6 pomodorini datterini gialli tagliati a metà

Olio evo

limone grattugiato

### Prodotti utilizzati

Crema di melanzane (produzione propria), melanzane a cubetti, pomodorini datterini gialli, fior di latte di Vico Equense, olio evo, basilico, limone.

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Impasto diretto con maturazione 48 ore, 40 ore temperatura controllata, 8 ore temperatura ambiente. Una volta steso il disco di pasta spalmarci sopra la crema di melanzane, aggiungere le melanzane a cubetti, il fior di latte, i pomodorini gialli e un filo di olio. Infornarla per 90 secondi circa a 430°, a fine cottura leggera grattugiata di limone.

### La ricetta ha partecipato a:

Campionato mondiale del pizzaiuolo 2018