



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000618

Registrata in data 21 Giu 2016 alle ore 18:33

da MARIANO GUARNIERI

Fiumana

Pizza realizzata in collaborazione con lo Chef Raffaele D'Addio del ristorante per il quale lavoro, il Foro dei Baroni.

Tempo di preparazione: 4 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per l'impasto

80 % farina 00

30% farina tipo 1

64% di idratazione

25 g di sale per kg di farina

lievito 0.6 g per kg farina.

24 ore lievitazione e puntatura di 16/18 ore.

Per la farcitura

50 g di trota salmonata affumicata e marinata

80 g di fior d' Agerola

40 g di pomodorini gialli a pacchetelle

rucola selvatica q.b.

olio EVO Racioppella q.b.

Preparazione

Stendere il panetto con l' ammaccata tradizionale napoletana.

Farcire con il fior di latte, i pomodorini ed un giro di olio EVO Racioppella.

Infornare e cuocere per il tempo necessario.

All'uscita terminare la pizza aggiungendo la trota salmonata affumicata e marinata, la rucola selvatica e l' ultimo giro di olio EVO a crudo.