



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000680

Registrata in data 13 Lug 2016 alle ore 17:23

da ALFONSO MASSARO

Fresca d'estate

Una pizza fresca che ricorda la classica insalata da gustare nelle calde giornate d'estate.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persona

Impasto

1l acqua

60 g sale

0.5 g lievito

1.600 Caputo rossa

Farcitura

50 g di fiordilatte

50 g di provola

100 g pomodori pachini gialli e rossi

150 g di patate

n. 20 fagiolini

100 g di tonno fresco cotto a vapore

Preparazione

Impasto

Si inizia a miscelare 1l di acqua e 60 g di sale (proporzioni che variano sempre in base alla temperatura ambiente) poi si aggiunge un 30% di farina nell' impastatrice e per ultimo il lievito. Poi il resto della farina in un secondo momento.

Si lascia riposare il tutto mezzora nell' impastatrice, poi si dà un po' di consistenza in più e si fa riposare un' oretta sul banco e successivamente si staglia per i panetti che si lasciano lievitare 10-12 ore.

Farcitura

Una volta steso il disco di pasta si aggiungono il fiordilatte e la provola, poi i pomodorini pachini gialli e rossi, le patate precedentemente lessate ed i fagiolini lessati e poi il tonno fresco cotto a vapore.