



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001603**

Registrata in data 24 Lug 2017 alle ore 13:15

da **CIRO PELLONE**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Estate

## Fresellapizza

Una pizza estiva dai sapori mediterranei, condita a crudo con pomodorini datterini, filetti di tonno, mozzarella di bufala dop, origano, olio evo, rughetta selvatica e scaglie di grana.

Tempo di preparazione: 5 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto

1 lt acqua

1/2 o 1 g lievito

1.6-1.7 kg farina 0 e 00 miscelata a mano

sale 40 g

280 g pizza

100 g pomodorini datterini

90 g filetti di tonno

100 g mozzarella di bufala

origano q.b.

basilico

rughetta q.b.

olio evo q.b.

Grana padano q.b.

### Prodotti utilizzati

Pomodorini datterini del Vesuvio

Olio evo Centonze

Filetti di tonno

### Strumenti di cottura

Forno a legna 350°-400°

### Preparazione

Prepariamo l'impasto inserendo nell' impastatrice 1 lt acqua, 1/2 o 1 g lievito e 1.6-1.7 kg farina 0 e 00 miscelata a mano; impastiamo e dopo alcuni minuti inseriamo il sale 40 g, lasciamo lavorare per 15 minuti e dopo procediamo allo staglio dei panetti e lasciamo riposare 24 h. Ottenuto l'impasto stendiamo il nostro panetto leggermente facendo un piccolo foro al centro fino a formare una ciambella, lo intingiamo di olio e spruzziamo un po' di grana padano ed inforniamo. Al termine della cottura apriamo la nostra pizza a forma di ciambella e la farciamo a crudo con una base di pomodorini datterini già tagliati, mettiamo i nostri filetti di tonno ed aggiungiamo la nostra mozzarella tagliata a fettine. Condiamo infine con un pizzico di origano, 3 foglie di basilico, un ciuffetto di rughetta selvatica, scaglie di grana e un giro di olio evo.

### Vino consigliato

Birra Nastro azzurro