



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000626**

**Registrata in data 23 Giu 2016 alle ore 13:20**

**da GENNARO CELENTANO**

## Gennareniello

Una pizza nata dall'amore che ho per il frutto del limone che regala sempre un tocco di freschezza per la stagione estiva.

Tempo di preparazione: 2 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto pizza  
1700 kg farina Caputo blu  
1 lt di acqua  
55 g sale  
3 g lievito

Farcitura  
n. 4 polpa di limone  
n. 3 fettine di limone  
80 g Fior di latte  
Pomodorini q.b.  
180 g bianchetti lasciati macerare in olio e limone x insaporirli  
Basilico  
Sale e pepe q.b.

### Preparazione

A 1600/1700 kg di farina di tipo 00 aggiungere 1 lt d'acqua, poi da 1 a 3 g di lievito (dipende dal clima), amalgamare e dopo aggiungere 55 g di sale e impastare finchè il prodotto non risulta corposo, asciutto e liscio. Farlo riposare dalle 12 alle 24 ore poi si prosegue con la stagliatura.

Stendere il disco di pasta e condirlo prima con fiordilatte campano, polpa di limone, pomodorini e bianchetti, un pizzico di sale e pepe, olio, fettine di limone per guarnire e basilico.