



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001710**

Registrata in data 17 Ago 2017 alle ore 10:47

da **PASQUALE CHIRICO**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Il pizzo

La mia pizza è un impasto napoletano cosiddetto alternativo subisce una cottura con una gradazione minore dei 400° e ho usato i pomodorini del Vesuvio "il pizzo" chiamato così perché confiscato alla criminalità.

Tempo di preparazione: 3 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Farina 00 1 kg  
600 g acqua  
30 g sale  
2 g lievito

Un panetto da 260 g  
100 g Pomodoro giallo del Vesuvio  
80 g mozzarella  
80 g stracciatella  
100 g pomodorino il pizzo  
200 g polipo  
n. 1 burrata di 200 g c.a.  
glasse di aceto q.b.

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Impasto diretto maturazione 24-48 ore in frigo +4°, acqua 60% idratazione, non uso l'olio ma solo alla fine dell'impasto. La mia pizza è un impasto napoletano cosiddetto alternativo subisce una cottura con una gradazione minore dei 400°. Stendo la pizza il disco di 260 g poi aggiungo due cucchiaini di pomodoro giallo, 100 g di mozzarella, poi il polipo all'incirca 200 g precedentemente cotto. Al termine della cottura della pizza due cucchiaini di stracciatella, una burrata al centro pizza di circa 200 g e poi alla fine glasse di aceto.