



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002130 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 08 Mag 2018 alle ore 12:37

da ROCCO CAGLIOSTRO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Pizza il ritrovato del sole

Una pizza ricca di leggerezza, in Belgio non c'è quasi mai il sole, e con questa pizza voglio portare la luce del sole ai miei clienti.

Tempo di preparazione: 1 ore

Ingredienti per 4 persone

1 kg farina w 280

650 ml acqua

20 ml di olio

25 g di sale

Farcitura

un pugno di rucola

50 g di Parmigiano Reggiano dop

n.12 pezzi di pomodorini secchi

50 g fior di latte

n. 1 cucchiaio San Marzano

Prodotti utilizzati

Farina Caputo, olio Olitalia, rucola, Parmigiano Reggiano, pomodorini secchi Alimentis, fior di latte Latteria Sorrentina, San Marzano La Fiammante

Strumenti di cottura

Forno a legna 450°

Preparazione

Lasciate maturare l'impasto per 45 ore in frigo, e poi il giorno di utilizzo tirare fuori dal frigo e lasciare riposare per altre 2 ore, stendete la pizza (250 g) e spalmare bene la salsa e poi mettere il fior di latte. 90 secondi in forno e poi alla fine aggiungere la rucola, le scaglie di Parmigiano Reggiano e i pomodorini secchi.

Vino consigliato

Boskeun birrificio belga De Dolle Brouwers