



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002129 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 17 Mag 2018 alle ore 12:35

da ROCCO CAGLIOSTRO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Italia e Belgio nel cuore

Una pizza che dedico a questi due paesi a cui tengo moltissimo e per la quale ci ho messo tutta la mia passione e amore per onorarli.

Tempo di preparazione: 35 minuti

Ingredienti per 1 persone

250 farina (w 260)

150 ml acqua

5 g sale

5 g olio

0.05 g lievito

Farcitura:

50 g bufala Dop

n.5 pezzi di pomodorini vesuvius

n. 4 pezzi di acciuga

15 g olive taggiasce

basilico

un cucchiaino di san marzano dop... e tantissimo amore e passione!

Prodotti utilizzati

Farina Mulino Caputo, olio Olitalia, bufala La Contadina, pomodorini vesuvius Valgrì, acciuga Athena, olive taggiasce Raineri, San marzano la Fiammante

Strumenti di cottura

Forno a legna 400°

Preparazione

Uniamo la farina e l' acqua ed impastiamo e dopo alcuni minuti inseriamo il sale e lasciamo lavorare per 15 minuti e dopo procediamo allo staglio dei panetti e lasciamo riposare 48 ore nel frigo. E poi 3 ore di riposo il giorno di utilizzo.

Stendere il disco di pasta, spalmare bene la salsa di san marzano, mettere 5 fette di bufala, le foglie di basilico, metterle in un forno a 400° per 70 secondi e poi aggiungere le olive, le acciughe e i pomodori e metterle in forno per 20 secondi, dopo aggiungere un filo d'olio a crudo.

Vino consigliato

Donnaluna Fiano Paestum Igp 2017