



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE003050 - Ricetta di tradizione**

**Registrata in data 17 Lug 2019 alle ore 10:33**

**da CARMINE PADUANO**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## La Cantabrica

Tempo di preparazione: 3 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto:

25 kg Farina

17,5 l Acqua

800 g Sale

20 g Lievito

Farcitura:

30 g Ombra di pomodoro San Marzano

30 g Pomodorini del piennolo

30 g Datterini gialli

30 g Acciughe del Mar Cantabrico

30 g Olive nere taggiasche

q.b. Olio evo delle colline salentine

q.b. Aglio

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Impasto con bland di farine idratato al 70% e lievitato 36 ore, temperatura controllata, doppia lievitazione. Stendere il panetto di 270 g e aggiungere pomodoro e pomodorini, precedentemente saltati in padella, acciughe, olive, aglio e un giro di olio evo all'uscita.