



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000611

Registrata in data 20 Giu 2016 alle ore 17:36

da MARIA CACIALLI

La caprese di Maria

Una pizza fresca perfetta per l'estate, con i profumi dell'isola azzurra: pomodorino datterino fresco, origano fresco di montagna, mozzarella di bufala campana, basilico, olio extravergine a crudo.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persona

Impasto per 3 pizze:

farina tipo 00 500 g;

600-700 g di acqua;

25 g sale;

2 g lievito.

Farcitura per singola pizza

150 g pomodori datterini

200 g mozzarella

una manciata di origano

20 g olio extravergine a crudo

Preparazione

Mischiare l'acqua con il sale ed il lievito e poi aggiungere la farina fino a formare un impasto della giusta consistenza. Fare riposare 12-14 ore e formare dei panetti 270 g. Stendere il disco di pasta e ungerlo con olio evo. Aggiungere, a piacere, una spruzzata di pecorino romano per un tocco di sapore in più, passare meno di un minuto in forno a legna, condire a crudo con gli ingredienti previsti e cospargere con basilico spezzato rigorosamente a mano.

Vino consigliato

Falaghina dei Campi Flegrei Doc