



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002385 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 18 Lug 2018 alle ore 10:48

da SILVIO ZIGARELLI

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

La Caprese di Silvio

L'estate porta con sé la voglia di leggerezza. Emblema della cucina estiva di tradizione, la caprese si presenta in una nuova veste, incontrando l'impasto classico lievitato 36 ore di Silvio Zigarelli.

Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti per 4 persone

Impasto

1,5 kg di farina 00

1 l d'acqua

3 g di lievito

40 g di sale

4 panetti di impasto per pizza napoletana

Per il topping:

320 g fiordilatte di Agerola

4 pomodori lunghi

Parmigiano Reggiano 24 mesi

basilico

origano

olio evo

sale

Prodotti utilizzati

Parmigiano Reggiano

Preparazione

Disponete la farina a fontana in una terrina, inserite al centro il lievito che avrete sciolto in parte dell'acqua e iniziate ad amalgamare il tutto con le mani.

Proseguite incorporando la restante acqua a poco a poco e, infine, il sale.

Una volta ottenuto un panetto liscio e compatto, lasciatelo riposare per 7-8 ore in una ciotola coperta con pellicola per alimenti.

Trascorso questo tempo, dividete la pasta in quattro porzioni e lasciatele lievitare per altre 10 ore in una cassetina per alimenti. Con l'aiuto di pochissima farina, stendete i panetti d'impasto con le dita, ricavando i vostri dischi di pasta.

Irrorateli con un filo d'olio evo e lasciateli cuocere in forno a legna per circa 60 secondi. All'uscita adagiate su ciascuna pizza i pomodori tagliati a fette e conditi con un filo d'olio e un pizzico di sale, il fiordilatte a listarelle piuttosto grosse e una manciata di scaglie di Parmigiano Reggiano. Prima di servire profumate il tutto con una generosa spolverata di origano e qualche fogliolina di basilico e completate con un ultimo giro di olio evo.