



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003024 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 11 Lug 2019 alle ore 15:22

da NICO ZINGARIELLO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

La Malafemmena

La Malafemmena è una bella pizza leggera, estiva e semplicemente buonissima! ?

Tempo di preparazione: 24 ore

Ingredienti per 5 persone

Impasto:

1 kg Farina caputo tipo1 tipo 0 tipo00 (Molino Caputo)

650 ml Acqua

8 g Lievito di birra

30 g Sale

Farcitura:

800 ml Pomodoro

5 Acciughe

7 Olive

1/2 Gambo di aglio

10 Capperi

5 Foglie di basilico

1 Pizzico di origano

Strumenti di cottura

Forno a 450°, Pala Pizza

Preparazione

Mettete la farina, l'acqua e il lievito in una ciotola e mescolate tutto insieme, quasi alla fine si aggiunge il sale. Una volta steso il panetto condire con tutti gli ingredienti e infornare.