



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002411 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 20 Lug 2018 alle ore 09:40

da ANGIOLETTO TRAMONTANO

Livello di difficoltà: Facile

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

L'Amalfitana di Angelo Tramontano

Una pizza che riunisce le specialità del sud della Campania.

Tempo di preparazione: 1 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1/2 l d'acqua

800 g di farina multicereali

25 g di sale

0,5 g lievito

Farcitura:

120 g zizzona di Battipaglia

1/2 pomodoro di Sorrento marinato

100 g stracciata di bufala

1 limone

Strumenti di cottura

forno a legna

Preparazione

Impastare gli ingredienti una decina di minuti e poi fare lievitare il primo impasto 12 ore. Il secondo 24, diretto. Stendere un panetto da 270 g e farcire con la mozzarella e mezzo pomodoro marinato tagliato a fette. Infornare e all'uscita aggiungere la stracciata e qualche zesta di limone.