



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002507 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 06 Ago 2018 alle ore 16:32

da MARCO ATTANASIO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

La Maxone

Pizza estiva, fresca e gustosa.

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 1 persona

Impasto diretto con una miscela di farina 0 e tipo 1 al 20%.

1 lt d'acqua

1.530 g di farina

1 g di lievito di birra fresco

50 g di sale marino fino.

Farcitura

80 g di pomodori gialli in salsa di pomodoro

70 g di peperoncini verdi

80 g di provola affumicata

25 g di ricotta siciliana.

Prodotti utilizzati

Pomodoro giallo La Torrente, provola caseificio Orchidea

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

È un impasto diretto con una miscela di farina 0 e tipo 1 al 20%. Per 1 litro d'acqua uso 1.530 g di farina, 1 g di lievito di birra fresco e 50 g di sale marino fino. Impasto, poi faccio riposare la pasta per 1 ora circa e formo i panetti che lascio a temperatura ambiente per 8 ore e altre 16 almeno a temperatura controllata. Due ore prima di usarla la levo dal frigo. Stendere il disco di pasta, mettere il pomodoro giallo con il sugo di conserva, aggiungere i peperoncini verdi puliti e la provola. Infornare, all'uscita una grattata di caciocotta di Caltagirone.

Vino consigliato

Birra