



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002191 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 29 Mag 2018 alle ore 09:50**

**da ANTONIO BASSOLINO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## La mia estate

Un piatto che ci darà la sensazione di un inizio estate con un' esplosione di gusti e freschezza!

Tempo di preparazione: 48 ore

### Ingredienti per 1 persone

Impasto

250 g acqua

400 g farina 00

15 g sale

0,02 g lievito

Farcitura

100 g datterino giallo

100 g mozzarella di bufala

n. 5 gamberi

menta q.b.

### Prodotti utilizzati

Acqua, farina, lievito, sale, olio, datterino giallo, bufala, gamberi, menta.

### Strumenti di cottura

Forno a legna a 350°

### Preparazione

Inserire l'acqua nella planetaria, fare sciogliere il lievito, aggiungere farina 00, il sale e fare girare per 20 minuti, estrarre la massa dalla planetaria e lasciare crescere per 12 ore. Poi stagliare (formare palline da 280 g) e lasciare a temperatura ambiente per 6 ore e poi bloccare in cella a 4° per 24 ore, estrarre 5 o 6 ore prima dell'uso. Quando la nostra pagnotta sarà a temperatura ambiente stendere la pasta, aggiungere il datterino giallo, la mozzarella di bufala e i gamberi. Cuocere in forno a legna a 350-400° per 60/120 secondi. Buon appetito!

### Vino consigliato

Birra/vino bianco