



**Ricetta N. RE002301 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 28 Giu 2018 alle ore 16:21**

**da VINCENZO BEATO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

## La mia Rossopomodoro

La mia Rossopomodoro nasce dall'idea di fondere diverse tipologie di pomodoro, S. Marzano, del Piennolo e giallo. Il tutto legato dall'aggiunta della ricotta dura dopo la cottura della pizza.

Tempo di preparazione: 2 minuti

### Ingredienti per 10 persone

Impasto:

1 L di acqua 4°

1,4 Kg di farina totale idratazione 70%

0,5 g lievito di birra

50 g sale iodato

Farcitura:

70 g pomodoro S. Marzano

70 g pomodoro del Piennolo

30 g pomodorini gialli

100 g provola di Agerola

Basilico

Olio extra vergine

Ricotta dura qb

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Versare l'acqua nella planetaria a 4° e aggiungere il 30% della farina. Sciogliere 1 g di lievito di birra e inserirlo nell'impasto, aggiungere la restante parte della farina lentamente a pioggia. Questa prima fase deve avvenire il 15 min, successivamente aggiungere il sale e far lavorare l'impastatrice per altri 5 minuti.

Far riposare l'impasto in un contenitore termico per 17 ore e successivamente dividere l'impasto in panetti da 250 g e stenderli.

Condire la pizza iniziando dal pomodoro S. Marzano, pomodorini del Piennolo, pomodorini gialli e provola di Agerola infine aggiungere il basilico.

In uscita condire con ricotta dura e olio EVO.