



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002219 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 06 Giu 2018 alle ore 12:47**

**da CIRO CASCELLA**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## La particolare

Una pizza fatta con un impasto alla napoletana (diretto) ad alta idratazione al limite della lavorabilità con un blend di farine Caputo di media forza ed a d'alto assorbimento idrico. L' impasto subisce un procedura di lunga lievitazione per garantire una leggerezza e digeribilità di alto livello.

Tempo di preparazione: 3 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1,300 g di farina 00

1 lt acqua

50 g di sale artigianale di Trapani

lievito madre ( se non si è in possesso del lievito madre 2 g di lievito di birra )

Farcitura:

150 g vellutata di cacio e pepe

80 g provola affumicata di Agerola

80 g pancetta piacentina

basilico fresco dell'orto

olio extravergine Gargiulo biologico

### Prodotti utilizzati

Farine Caputo, provola di Agerola, olio evo Gargiulo biologico

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Preparare l'impasto con 1,300 g di farina 00, 1 lt acqua, 50 g di sale artigianale di Trapani e lievito madre (se non si è in possesso del lievito madre 2 g di lievito di birra ) dopodiché lasciare riposare in massa sul banco da lavoro per 2 ore e poi si procede allo staglio dei panetti di circa 270 - 280 g. e si fanno lievitare per 6 ore a temperatura ambiente circa 18-20° poi per altre 16 ore a temperatura controllata di 5°.

Stendere accuratamente il panetto senza schiacciare i bordi quindi stendere la crema di cacio e pepe, aggiungere la provola e poi si va alla cottura con forno a 480° e all' uscita aggiungere la pancetta.

### Vino consigliato

Birra