



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000698

Registrata in data 14 Lug 2016 alle ore 17:16

da CARMINE MAURO

La pizza basilico

Sapori freschi e delicati nella farcitura con pomodoro, mozzarella di bufala e tanto basilico... anche nell'impasto!

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

1 lt di acqua

n.2 fasci di basilico

2 kg di farina Caputo Rossa

20 g lievito

50 g sale

Farcitura

Filetti di pomodoro 50 g

Mozzarella di bufala campana 200 g

Scaglie di Grana Padano 100 g

Olio Evo

Preparazione

Mettere a bollire il basilico nell'acqua e poi frullare. Impastare aggiungendo il sale, il lievito e poi la farina. Lasciare riposare 15 minuti e poi si procede allo staglio dei panetti da c.a 250 g ciascuno che si lasciano lievitare 12 ore a t.a. Una volta steso il disco di pasta lo condisco con i filetti di pomodoro, la mozzarella di bufala e le scaglie di grana e inforno il tempo necessario. All'uscita un giro di olio evo ed è pronta da gustare.