



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003013 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 04 Lug 2019 alle ore 11:18

da **VALERIO AUTUORI**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

L'estate è arrivata

Una pizza per dare il benvenuto all'estate con ingredienti genuini e semplici dai sapori freschi e sempre appetitosi.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1 kg Farina

Per la biga

500 g Acqua

Per la biga

10 g Lievito

Per la biga

Tutta la biga

1 kg Farina

900 g Acqua

10 g Lievito

50 g Sale

Farcitura:

100 g Fior di latte di Agerola

100 g Pomodoro ramato

q.b. Sale

q.b. Origano

q.b. Olio evo

Preparazione

Creare la biga e tenerla a 18° per 18 ore; dopo le 18 ore, versare la biga nell'impastatrice e lasciarla sciogliere in acqua, poi aggiungere la farina a metà impasto aggiungere il sale e un altro po' d'acqua. Far riposare in massa per 24 ore e dopo iniziare lo staglio dei panetti. Stendere il panetto, bucherellare la pasta, aggiungere un filo d'olio e infornare, dopo la cottura posizionare le fette di pomodoro ramato, un pizzico di sale e finire con il fiordilatte, l'origano e l'olio...buon appetito!