



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002205 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 31 Mag 2018 alle ore 15:54

da CIRO CASCELLA

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Estate, Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

La tre facce

Una pizza fatta con un impasto alla napoletana (diretto) ad altissima idratazione al limite della lavorabilità con un blend di farine Caputo di media forza e alto assorbimento idrico .

Tempo di preparazione: 24 ore

Ingredienti per 8 persone

Impasto
1,300 g di farina Caputo
1 lt acqua
50 g di sale artigianale
lievito

Vellutata di pistacchio di Bronte dop 100 g
fiordilatte nobile 100 g
pomodorini rossi del piennolo dop 20 g
pomodorini del piennolo giallo del Vesuvio dop 20 g
pomodorini secchi di calabresi 20 g
olio extravergine Gargiulo bio q.b.
basilico fresco dell'orto q.b.

Prodotti utilizzati

Vellutata di pistacchio di Bronte dop, pomodorini rossi del piennolo, pomodorini del piennolo giallo del Vesuvio, pomodorini secchi di calabresi, olio extravergine Gargiulo bio, basilico fresco dell'orto

Strumenti di cottura

Pala per infornare e pala per la cottura

Preparazione

Inserire la farina nella planetaria sciogliere 2 g di lievito in un litro d'acqua e versare pian pian nella planetaria; dopo versare 55 g di sale artigianale e far girare per 18 minuti. Stendere il disco di pasta accuratamente senza schiacciare il cornicione (stesura a schiaffo), spalmare sul disco di pasta la vellutata di pistacchio e aggiungere i 3 tipi di pomodorini, poi successivamente il fiordilatte e per concludere basilico e olio.

Vino consigliato

Birra