



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002471 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 03 Ago 2018 alle ore 17:07**

**da VINCENZO LETTIERI**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## Maremar

Pizza con impasto all'acqua di mare con scamorza affumicata campana, pomodorini gialli del Vesuvio, baccalà confit cottura in olio a vapore 64° per 13 minuti selezione Giraldo pescato in acque cristalline dell'Islanda, salsa di basilico rosso e un giro di olio evo

Tempo di preparazione: 5 minuti

### Ingredienti per 5 persone

Ingredienti per 5 persone

Impasto con l'acqua di mare dosi per 9 panetti da 280 g

1000 ml acqua di mare (Purificata)

500 g di farina Tipo 1 Caputo

1350 g di farina 0 Caputo BLU

300 g farina tipo 1 Caputo

1 g di lievito di birra

Ingredienti Topping:

120 g scamorza affumicata

60 g di pomodorini gialli

70 g baccalà confit

Pesto di basilico rosso

Foglie di basilico rosso

Olio evo

### Prodotti utilizzati

Acqua di mare azienda Sterlmar

Baccalà confit selezione Giraldo

Pomodorini gialli selezione La Fiammante

Scamorza affumicata campana

Basilico rosso

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Preparazione impasto

Mettiamo 1000 ml di acqua di mare (Sterlmar) con il lievito, facciamo girare per qualche minuto, in seguito aggiungiamo la farina tipo 1 e dopo 5 minuti aggiungiamo la farina 0, lavorando fino al raggiungimento della consistenza desiderata.

Formiamo un panetto e mettiamolo in una madia di legno oppure in un contenitore, ricoprendolo con della pellicola lasciandolo riposare a TA per 4 ore e a TC\* per 12 ore, a questo punto la pasta sarà pronta. Formare dei panetti rotondi come una palla da tennis, e farla lievitare ancora per 10 ore a TA\*

Si stende il disco di pasta, quindi farciamo con la scamorza, i pomodorini gialli, un filo di olio e inforniamo nel forno a legna a 450° per 40 secondi; tiriamo fuori a metà cottura aggiungiamo il baccalà e finiamo la cottura per altri 40 secondi,

sforbiamo e aggiungiamo il pesto di basilico rosso e qualche fogliolina e un giro di olio .