



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002417 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 03 Ago 2018 alle ore 19:15**

**da ELIA ROCCHI**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

## Margherita 2.0

Ottima delicata e deliziosa le doti per una buona regina

Tempo di preparazione: 10 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Per l'impasto:

impasto diretto 70% idro in autolisi

1 kg farina Caputo rossa

700 g acqua

25 g sale

2 g lievito

panetto 270 g

Per la farcitura:

150 g pomodoro san marzano

80 g mozzarella di bufala

2 pz basilico

1 pomodorino giallo

olio extra vergine qb

### Prodotti utilizzati

Farina Caputo, pomodoro san marzano, bufala di Marano Ticino e basilico bio di Genova

### Strumenti di cottura

Forno a legna Valoriani

### Preparazione

Impasto diretto con 70% idro e riposo in massa 24 ore, una volta fatto tirare fuori dal frigo e stagliare a 290 g il panetto e lasciare in puntatura 2 ore.

Stendere mettere solo pomodoro e infornare a fine cottura mettere bufala, basilico e olio extra vergine e 1 pomodorino giallo.

### Vino consigliato

Coca-Cola in vetro da 33cl con ghiaccio