



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001770**

**Registrata in data 07 Set 2017 alle ore 10:29**

**da GENNARO CATAPANO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Margherita a modo mio

Una margherita fatta a modo mio, secondo la mia immaginazione con base di pomodoro San Marzano in cottura, all'uscita dal forno spuma di bufala, pomodorini appassiti, basilico fritto e olio extravergine.

Tempo di preparazione: 3 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Numero panetti 5 panetti da 285 g

1 kg farina

680 g acqua

34 g sale

1,5 g lievito

Farcitura:

80 g pomodoro San Marzano

80 g spuma di bufala

n. 5 pomodorini appassiti

n. 4 foglie di basilico fritto

olio evo q.b.

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Iniziamo sciogliendo il lievito in 750 cl di acqua e aggiungiamo gradualmente la farina; passati 10 minuti dalla lavorazione dell' impasto sciogliamo il sale nei restanti 250 ml di acqua e versiamo sempre a pioggia la restante parte della farina, lavorandola per altri 10 minuti. Tempo totale 20 minuti circa. Lievitazione 24 h. Stendo il disco di pasta e condisco con la base di pomodoro san Marzano quindi metto in cottura. Uscita dal forno aggiungo la spuma di bufala, pomodorini appassiti, basilico fritto e olio extravergine.