



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002988 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 25 Giu 2019 alle ore 15:22

da NICOLA FALANGA

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Margherita del Vesuvio

Tempo di preparazione: 1 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1,6 kg Farina tipo 1 macinata a pietra (Mulino Caputo)

Con aggiunta di germe di grano attivo

1 l Acqua fredda

35 g Sale fino

0,05 g Lievito di birra

Farcitura:

30 g Pomodoro San Marzano Dop

20 g Pomodorino del piennolo dop

80 g Fior di latte

Q.b. Provolone del Monaco dop

Q.b. Olio EVO

Strumenti di cottura

forno a legna

Preparazione

Mettiamo la farina in un recipiente, versiamo l'acqua, ma non tutta, e il lievito e iniziamo ad impastare fino a formare un impasto compatto, prendiamo il sale e aggiungiamo il resto dell'acqua, continuiamo ad impastare fino ad avere un impasto solido, liscio e morbido, ricopriamo il tutto con un panno leggermente umido e lasciamolo lievitare 48 h. Stendere il panetto di 285 g, adagiare un velo di San Marzano dop, basilico e il pomodorino del piennolo, dopo di che aggiungere il fior di latte. Una volta infornata e fatta asciugare per bene per 80/90 secondi a 410/420°, aggiungere all'uscita provolone del Monaco, basilico e olio evo.