



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001361

Registrata in data 20 Giu 2017 alle ore 12:49

da **ANTONIO GRECO**

Livello di difficoltà: Difficile

Piatto tipico della regione: Campania

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Margherita dentro

Provare il sapore di un impasto che ha nell'anima già l'idea di diventare una margherita!

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 4 persone

Impasto (9-10h di lievitazione):

passata di pomodoro (75%)

acqua di filatura di fiordilatte di Agerola (25%)

farina 00 1.350 g per litro

sale 55 g

lievito di birra

Farcitura

fiordilatte di Agerola 120 g

olio q.b.

grana q.b.

basilico q.b.

Prodotti utilizzati

Farina Caputo

Fiordilatte di Agerola di Donnarumma

Passata di Pomodoro di Marotta

Strumenti di cottura

Forno a legna cottura 90 sec.

Preparazione

Preparare l'impasto così come descritto in ingredienti. Dopo 10 h di lievitazione circa, è pronto per essere steso, farcito ed infornato per 90 secondi circa. All'uscita dal forno aggiungere un filo d'olio al basilico.

Vino consigliato

Birra artigianale o, perché no, coca cola!