



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001834**

Registrata in data **22 Nov 2017** alle ore **10:33**

da **ALFONSO ESPOSITO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## Margherita di Battipaglia

L'idea della "Margherita di Battipaglia" nasce dall'intenzione di accomunare i prodotti della mia terra con la pizza: l'ormai noto datterino giallo e la mozzarella di bufala. Il primo infatti, rappresenta un punto fondamentale per la pizza e per la storia del pomodoro stesso, che sappiamo essere in origine di colore giallo. Questo colore rappresenta quindi la tradizione, la storia e il nome della città Battipaglia. Battipaglia deriva infatti dall'attività di battitura della paglia che in contadini effettuavano in passato. La scelta di questo nome proviene dal mio amore per la semplicità e per le antiche tradizioni.

Tempo di preparazione: 1 minuti

### Ingredienti per 1 persone

1.8 kg di farina tipo 00  
1 Lt di acqua  
50 g di sale  
lievito q.b.

60 g passata datterino giallo di Battipaglia Così Com'è  
70-80 g c.a. di mozzarella di bufala campana  
Olio Evo q.b.  
Riduzione di basilico q.b.

### Prodotti utilizzati

Passata datterino giallo di Battipaglia Così Com'è  
Mozzarella di bufala Campana  
Olio evo q.b.  
Riduzione di basilico

### Strumenti di cottura

Pala e forno a legna

### Preparazione

Impastare la farina con acqua, sale e lievito e far lievitare.

Una volta realizzato l'impasto bisogna lasciarlo riposare per c.a. 2 ore sul banco del laboratorio a "massa unica" coprendolo con un panno umido.

Successivamente procedere con lo staglio dei panetti di 270 g cadauno e lasciarli riposare per altre 8 ore nell'apposito contenitore.

Una volta che la pasta è ben lievitata procedere con l'apertura del disco di pasta. La fase successiva consiste nell'adagiare la passata di pomodoro giallo e in seguito la mozzarella di bufala. Facendosi aiutare dal fornai: trasferire la pizza sulla pala e infine infornarla.

Lasciare cuocere per 60-90 c.a. secondi alla temperatura di 420-430 c.a. All'uscita disporre la riduzione di basilico sulla pizza con olio evo.

**Vino consigliato**

Angelo Poretti Bock rossa n.8