



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003029 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 10 Lug 2019 alle ore 18:08

da JOHNNY DI FRANCESCO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

Margherita di Johnny

La famosa pizza inventata per la regina Margherita

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1 kg Farina 00 w320 (Le 5 stagioni)

600 ml Acqua (per kg di farina)

30 g Sale fino

2 g Lievito di birra

Topping:

80 g Pelati pomodoro san marzano

80 g Fiordilatte di Agerola

5 g Basilico (foglie)

7 g Olio extravergine di olia Dop

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Per l'impasto utilizzare l'acqua, sciogliere il sale e dopo aggiungere il 20% della farina, una volta fatto il mix sciogliere il lievito e buttare a pioggia il resto della farina e impastare fino ad avere una consistenza non appiccicosa nè dura.

Far riposare l'impasto per 20 minuti, dopo di che fare le palline di 250 g e farle lievitare per circa 12 ore .

Stendere il disco di impasto mettere il pomodoro, poi aggiungere la mozzarella e mettere il basilico e infine aggiungere un giro di olio.

Vino consigliato

birra