



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002959 - Ricetta di tradizione**

**Registrata in data 20 Giu 2019 alle ore 16:50**

**da LELE SCANDURRA (NIPFOOD)**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

## Margherita in giallo

La Margherita in giallo è una piccola rivisitazione della classica i datterini conferiscono alla ricetta una spiccata dolcezza e un colore vivace!

Tempo di preparazione: 4 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto:

300 g Farina 1 W 260 (Caputo)  
700 g Farina 00 w320 (Caputo)  
2 g Lievito fresco di birra  
25 g Sale  
20 g Olio evo  
700 ml Acqua

Farcitura:

90 g Datterino giallo al naturale (La Fiammante)  
Pomodorini datterini gialli 100% italiani  
120 g Fior di latte (Sorì)  
Latte vaccino 100% italiano  
10 g Olio EVO (Olitalia)

L'olio extra vergine di oliva Albero Buono proviene interamente da ingredienti biologici. Certificato secondo le norme dell'Unione Europea sulla qualità biologica e approvato da Bioagricert, uno dei più rigorosi enti certificatori italiani, l'extra vergine Albero Buono è frutto di materie prime selezionate, sempre seguendo i principi dell'agricoltura biologica, e si inserisce bene in un'alimentazione sana ed equilibrata.

q.b. Basilico

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Impasto a 36 ore di lievitazione/maturazione. Dopo aver versato tutta la farina 30% farina tipo 1, 70% tipo 00, ho lasciato ossigenare per un minuto nella vasca. Ho inserito l'acqua fino ad arrivare al 57% di idratazione e ho impastato per 6/7 minuti. Ho lasciato riposare per 40 minuti e ho ricominciato ad impastare aggiungendo gradualmente il sale 2,5%, il lievito fresco di birra 0,2%, l'acqua fino ad arrivare al 68% di idratazione e infine l'olio 1%. Ho lasciato riposare per 24 ore in puntata ad una temperatura di 4° e dopo ho formato i panetti per le rimanenti 12 ore a t.c.. Ho steso il panetto e ho farcito con i datterini gialli, basilico, fior di latte. Ho infornato a 380° per 2 minuti circa. In uscita ho farcito con foglie di basilico ed olio evo.