



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000343**

**Registrata in data 17 Mar 2016 alle ore 10:17**

**da VINCENZO PISACANE**

## Margherita Nobile

La Margherita Nobile è una pizza napoletana gourmet e rientra nella filosofia aziendale portata avanti dall' Associazione Pizza Napoletana Gourmet, che pone in primo piano la qualità dei prodotti, sapori genuini e promuove le tipicità del territorio esaltate da ricette esclusive.

Tempo di preparazione: 3 minuti

### Ingredienti per 1 persona

Farina Petra 3  
Acqua pulita e salubre, non gasata  
Lievito rigorosamente secco di birra  
Fior di Sale Vero integrale presidio slow food

### TOPPING O CONDIMENTO:

Fior di Latte di Agerola realizzato con latte Nobile presidio Slow Food  
Corbarino in salsa di I Sapori di Corbara  
Olio extravergine di oliva dop denocciolato delle colline salernitane  
Basilico

### Preparazione

La preparazione segue le indicazioni del disciplinare dell' Associazione Pizza Gourmet.

Prendere la farina e lievito, amalgamare a mano o versare nella impastatrice. Fare ossigenare per 5 minuti. Introdurre l' acqua. Quando la struttura dell' impasto è ben amalgamata, mettere il sale. Mescolare il tutto ed ottenere l' impasto finale entro 11 minuti. Far riposare 40 minuti / 1 ora.

Dopo realizzare i panetti e porli nei contenitori di plastica a non più di 8 per cassetta. Lasciar riposare 3 o 4 ore fuori frigo.

Introdurre in frigo a 4° o 6° per almeno 16 ore. Tirarla dal frigo almeno 4 ore prima della lavorazione.

L' impasto deve avere una temperatura dai 20° ai 24°.

Disporre il topping: Fior di latte di Agerola realizzato con latte Nobile presidio slow food, corbarino in salsa di I Sapori di Corbara, olio extravergine di oliva dop denocciolato delle colline salernitane e basilico.

Cuocere e dopo cottura aggiungere un filo dello stesso olio.

### Vino consigliato

Birra Titanum 8