



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000683**

**Registrata in data 21 Lug 2016 alle ore 10:16**

**da AKINARI PASQUALE MAKISHIMA**

## **Margherita Tipo 1 alla napoletana**

Margherita Tipo 1 alla napoletana perchè il Giappone rispetta da sempre la storia di Napoli.

Tempo di preparazione: 16 ore

### **Ingredienti per 1 persone**

Pasta Tipo 1 per 10 Pizze  
farina CAPUTO Tipo 1 1600 g  
Acqua 1000 g  
Sale marino 53 g  
Lievito Birra 0.5 g  
CAPUTO Criscito 65 g

### **Farcitura**

Schiacciata di Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP  
Filetti di san marzano  
Mozzarella di Bufala  
Basilico

### **Preparazione**

#### **Impasto**

Si inizia a miscelare 1lt di acqua 53 g di sale poi si aggiunge un 30% di farina nell' impastatrice e per ultimo il lievito. Poi il resto della farina in un secondo momento. Una volta terminato l'impasto si divide in panetti da 250 g che vengono fatti lievitare 16 ore tra i 21°-23°.