



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°.