



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001784**

**Registrata in data 09 Set 2017 alle ore 18:16**

**da FABIO ERNESTO PARISI**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

## Marialaura

Una pizza solare, colorata e allegra come la persona a cui è dedicata.

Tempo di preparazione: 3 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto

1 lt di acqua (temperatura ambiente)

50 g di sale

1650 g di farina 00 Caputo blu (12 ore di lievitazione a temperatura ambiente)

3 g di lievito di birra

Farcitura

80 g di provola

n. 1 scatola di 300 g di tonno

e 100 g di mais

Olio evo q.b.

Basilico

### Prodotti utilizzati

Farina 00 Caputo blu

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Metto l' acqua nell' impastatrice, scioglio il lievito e metto il quantitativo di farina di 1650 a litro di acqua, faccio girare per dieci minuti e dopo di questo fermo la macchina e aggiungo il sale, e faccio lavorare per altri dieci minuti. Lascio riposare l' impasto per mezz'ora nella campana dell' impastatrice, lo alzo dopo il riposo e lo metto nella cassetta di legno e poi 2 ore di puntata. Dopo lo metto sul banco lo suddivido in tre sezioni e lo staglio lo metto nelle tavole di legno e lo faccio lievitare per dieci ore e dopo lo lavoro. Stendo il disco e aggiungo prima il tonno, poi il mais, la provola e poi il basilico e l' olio.

### Vino consigliato

Heineken