



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002914 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 24 Mag 2019 alle ore 17:10

da ANTONIO TRONCONE

Livello di difficoltà: Facile

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Marinara Caracciolo

Pizza con un impasto soffice e ben lievitato a temperatura ambiente. I pomodori incontrano la sapidità delle acciughe e delle olive, creando un connubio perfetto, il tutto condito con un ottimo olio della Costiera Amalfitana, origano di Sarno e tutti prodotti che si sposano perfettamente.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

300 ml acqua

500 g di farina 00

15 g di sale

1 g di lievito di birra

Farcitura

100 g di pomodorini Vernetico del Sannio

50 g olive nere caiazzane

30 g acciughe siciliane

30 g di frutto del capperone con stelo

Origano q.b.

6 g di olio Evo.

Prezzemolo q.b.

2 g aglio

Basilico q.b.

Preparazione

Versare l' acqua nel recipiente, poi il sale e farlo sciogliere bene, quindi sciogliere il lievito. A questo punto versare un po' alla volta la farina e lavorare il tutto per circa 15 minuti fino a che si ottiene un impasto compatto e liscio. Farlo riposare per 10 minuti coperto da un panno umido.

A questo punto fare i panetti di 260/270 grammi, se ne ottengono da questa ricetta 3 e farli lievitare in un ambiente fresco per 24 ore.

Una volta steso il panetto condiamo con pomodorini, olive, basilico, capperi, acciughe, origano, olio e inforniamo.

Vino consigliato

Un buon vino bianco.