



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000740**

Registrata in data 25 Lug 2016 alle ore 12:43

da MICHELANGELO CASALE

## Marinara del Cantiere

Pomodorini del piennolo del Vesuvio, origano di Pantelleria, olio extravergine oliva Argenziano, aglio delle colline dell'Ufita, basilico.

Tempo di preparazione: 2 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Per 6 panelle  
1 kg di farina  
680 g di acqua  
0,30 g di lievito  
sale.

Per la farcitura  
100 g di pomodorini del piennolo del Vesuvio DOP di "Casa Barone"  
Una spruzzata di origano di Pantelleria  
Un filo di olio evo Argenziano  
n.2 spicchi di aglio delle colline dell'Ufita  
n.5/6 foglioline di basilico.

### Preparazione

Calcoliamo le varie temperature per il coefficiente. Iniziamo far sciogliere il lievito nell'acqua, aggiungiamo un 70% di acqua alla farina e iniziamo ad impastare per 6/7 minuti, poi aggiungiamo il sale e il restante 30% di acqua. Continuiamo ad impastare per altri 7 minuti fino ad arrivare ad ottenere un impasto lucido. Lasciamo riposare l'impasto per circa un'oretta a massa. In seguito stagliamo l'impasto dividendolo in panetti uniformi da 280 g. Lasciar riposare per 36 h (maturazione e lievitazione) tra T.C e T.A

Una volta atteso il tempo necessario, schiacciamo il panetto per allargarlo e dargli forma.

Condiamo la pizza con i pomodorini del piennolo che precedentemente abbiamo schiacciato a mano, aggiungiamo una spruzzata di origano, due spicchi di aglio tagliati in tre parti e qualche foglia di basilico.

Trasferiamo la pizza di diametro 32 cm su una pala adeguata e la inforniamo a 400° per 45 secondi. All'uscita completare con un filo di olio e delle foglioline di basilico.

La nostra pizza dorata, fragrante e con cornicione alveolato è pronta.

### Vino consigliato

Fiano di Avellino Ciro Picariello