



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002394 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 26 Lug 2018 alle ore 16:51

da CIRO IOVINE

Livello di difficoltà: Facile

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Marinara Starita

Questa pizza è dedicata a don Antonio Starita

Tempo di preparazione: 1 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1 kg di farina

800 ml d'acqua

30 g di sale

1 g di lievito

Farcitura:

100 g pomodoro San marzano Gustarosso

80 g datterini gialli e rossi siciliani

40 g alici di Cetara

20 g pecorino romano 24 mesi

20 g Parmigiano reggiano 36 mesi

aglio

origano campano

olio extra vergine di oliva siciliano Letizia D.O.P

Prodotti utilizzati

Parmigiano Reggiano 36 mesi, pomodoro San marzano Gustarosso, datterini gialli e rossi siciliani, alici di Cetara, pecorino romano 24 mesi, olio extra vergine di oliva siciliano Letizia D.O.P

Strumenti di cottura

forno a legna

Preparazione

Pizza classica con biga: Kg 8 Farina Verde tipo "00" W 300, Kg 4 Biga di primitiva Tipo "2" 400, lt 5 acqua, 200 g sale fino marino iodato, impasto diretto con riposo 24 ore a temperatura controllata. Versare la biga, l'acqua e la farina nella impastatrice ed impastare per circa 6 minuti, aggiungere il sale continuare ad impastare per altri 7 minuti. Puntare in cassa chiusa l'impasto per 30 minuti, stagliare i panetti per pizza tonda del peso desiderato, e dopo averli formati disporre in cassette per pizza, appretto circa 30 minuti e in seguito riposo in cella refrigerata per circa 20 ore. Togliere dalla cella almeno tre ore prima del servizio.

Stendere il disco e farcire con tutti gli ingredienti. Infornare per 90 secondi.