



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001923

Registrata in data 31 Gen 2018 alle ore 10:05

da FRANCESCO CAPECE

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Miracolo di San Gennaro

Per rimanere in tema Slow Food, proponiamo una margherita dell'alleanza con il pregiatissimo pomodoro di Sabato Abagnale "Miracolo di San Gennaro", l'antico pomodoro di Napoli, sfilettato a mano e adagiato sul succoso fiordilatte dei monti Lattari del caseificio Fusco, Fior D'Agerola.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1 kg farina
780 ml acqua
25 g sale
0,5 g lievito
10 g olio evo

Farcitura:

90 g fiordilatte
50 g filetti di pomodoro
Basilico
Olio Evo
Sale integrale di trapani

Prodotti utilizzati

Fiordilatte d'Agerola
Antico pomodoro di Napoli Miracolo di San Gennaro (presidio Slow Food)
Basilico
Olio Evo
Sale integrale di Trapani (presidio Slow Food)

Strumenti di cottura

Forno a Legna

Preparazione

L'impasto è realizzato con tecnica autolisi utilizzando farina di tipo 1 macinata a pietra ed è chiuso al 70% d'idratazione, con una lievimaturazione a temperatura controllata con un massimo di 36 ore, dopodiché avviene lo staglio con un appretto di 4 ore.

Stendere il disco di pasta e farcirlo con gli ingredienti sopraelencati nel seguente ordine: adagiare fior di latte e filetti di pomodoro e all'uscita dal forno aggiungere basilico in quantità, olio evo e un pizzico di sale integrale di Trapani.