



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001511**

**Registrata in data 03 Lug 2017 alle ore 17:48**

**da GIULIO ADRIANI**

Livello di difficoltà: Medio

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## Mona Lizza

Una pizza napoletana che giunge da The Local Pizzaiolo con un carico di 'Nduja calabrese di Spilinga, pomodorini gialli, ricotta vaccina, mozzarella di bufala, miele piccante e pecorino.

Tempo di preparazione: 3 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto:

600 g farina Caputo "00" tipo Pizzeria

400 g farina Caputo tipo 1

750 g acqua temperatura 14°

42 g sale rosa Himalaya

0,5 g lievito di birra fresco

Farcitura

50 g 'nduja calabrese di Spilinga

60 g pomodorini gialli sgocciolati Così Com'è

80 g ricotta vaccina

70 g mozzarella di bufala Mandara

10 g pecorino fresco

20 g miele piccante "Mike's Hot Honey"

### Prodotti utilizzati

'Nduja calabrese di Spilinga

Pomodorini gialli Così Com'è

Ricotta vaccina

Mozzarella di Bufala Mandara

Miele Piccante "Mike's Hot Honey"

Pecorino fresco

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Procedura con impastatrice da casa tipo "Kitchenaid". Usare solamente prima velocità.

Mischiare acqua e lievito e aggiungere metà farina.

Lavorare finché si forma una crema di farina (circa un minuto).

Aggiungere sale e il resto della farina e lavorare il tutto per altri 7 minuti (10 se impastate a mano).

Lasciare riposare nella vasca dell'impastatrice per 20 minuti coperto e dopo lavorare di nuovo l'impasto per 1 minuto.

Riporre l'impasto in un contenitore chiuso ermeticamente e riposare a temperatura fresca (circa 16-18°) per 24 ore.

Trascorse le 24 ore formare i panetti da 250 g e farli riposare per 4/5 ore coperti.

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web [www.mysocialrecipe.com](http://www.mysocialrecipe.com)

oppure scrivere un messaggio all'indirizzo [info@mysocialrecipe.com](mailto:info@mysocialrecipe.com)

Quando i panetti saranno lievitati bene, si può procedere all' utilizzo in forno a legna alla temperatura di circa 400/420°.

**Farcitura:**

Stendere l'impasto facendo attenzione a non toccarlo troppo. Ricordate che ad una alta idratazione come questa le mani devono essere delicate per evitare di perdere i gas forniti dalla fermentazione.

Se l' impasto risulta molto bagnato, aiutatevi con semolina Caputo fina ma state attenti a non lasciare farina sotto la pizza precedentemente alla cottura.

Una volta steso il disco di pasta farcire nella seguente maniera: spezzettare la 'nduja in piccole gocce coprendo uniformemente la pizza; aggiungere la ricotta precedentemente areata nel Kitchenaid con la spatola; aggiungere i pomodorini precedentemente tagliati a metà e appassiti in forno per circa 45 minuti alla temperatura di 150°. Aggiungere la mozzarella tagliata a filetti e spolverare il pecorino precedentemente grattugiato.

Cuocere uniformemente la pizza per 90 secondi circa.

Una volta cotta farcire la pizza con un filo di miele piccante e servire.