



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000690

Registrata in data 21 Lug 2016 alle ore 09:24

da AKINARI PASQUALE MAKISHIMA

## Montanara Sofia

Quattro pizzette fritte servite con ricotta, fiori di zucca fritti, filetti di acciughe e rucola.

Tempo di preparazione: 20 ore

### Ingredienti per 1 persone

Pasta tipo 0 per 10 Pizze  
farina CAPUTO Tipo 0 (Sacco Ricca ) 850 g  
farina CAPUTO Tipo 00 (Sacco Rosso) 850 g  
acqua 1000 g  
sale fino marino 53 g  
lievito birra 0.5 g  
CAPUTO criscito 65 g

(Material)

Panetto 1  
Ricotta  
Fiori di zucca  
Filetti di acciughe  
rucola

### Preparazione

Impasto

Si inizia a miscelare 1 lt di acqua 53 g di sale poi si aggiunge un 30% di farina nell'impastatrice e per ultimo il lievito. Poi il resto della farina in un secondo momento. Una volta terminato l' impasto si divide in panetti da 250 g. Questi panetti vengono fatti lievitare 20 ore tra i 21°-23°.