



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003037 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 10 Lug 2019 alle ore 17:32

da ALESSANDRO CONSOLI

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Napoletana contemporanea

La Napoletana trasformata in pizza gourmet.
Soffice e sfiziosa!

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

175 g Farina tipo 00 (Spadoni)

280 w

105 g Acqua (70%)

2 g Olio EVO

5 g Sale rosa

1 g Lievito (per kg di farina)

Farcitura:

120 g Stracciatella di bufala

30 g Pomodori secchi

Pomodorini ciliegio di Pachino

q.b. Semi di papavero

q.b. Capelli d'angelo di peperoncino

q.b. Basilico

Strumenti di cottura

Tegame, forno a legna.

Preparazione

Impasto: mettere in una ciotola la farina, il lievito e aggiungendo l'acqua lentamente iniziare a impastare. Aggiungere quindi il sale e la restante parte di acqua. Appena tutto è ben amalgamato aggiungere l'olio e completare l'impasto. Lasciare a riposare per 8 ore in una ciotola coperta da pellicola.

Trascorre le 8 ore formare con l'impasto una pallina ben chiusa e lasciare maturare in frigo per 48 ore.

Preparazione pomodorini: far sbollentare in acqua i pomodorini secchi per qualche minuto, quindi scolarli e lasciarli raffreddare coperti da carta assorbente, in modo tale che rimangano ben asciutti. Quando saranno ben asciutti e raffreddati condirli con olio, origano e aglio. (Consiglio di prepararli il giorno prima così da farli insaporire bene)

Preparazione pizza: stendere il panetto, fare alcuni buchi su tutto il disco e spennellare il bordo con acqua, quindi spolverare con i semi di papavero. Informare la pizza e lasciarla dorare. Appena cotta tagliarla a spicchi e condirla in sequenza con la stracciatella, i pomodorini, le acciughe. Abbellirla poi con i filetti di peperoncino, qualche foglia di basilico e una pipetta di olio per spicchio.

La pizza è servita, buon appetito!

Vino consigliato

Una birra doppio malto.

La ricetta ha partecipato a:

Campionato di pizza bianca.

10° Classificato Categoria Pizza gourmet