



Ricetta N. RE002588 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 14 Nov 2018 alle ore 12:01

da RAFFAELE IAIUNESE

Livello di difficoltà: Facile

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

'Nduja di Iaiunese

Una pizza con impasto napoletano tradizionale farcita con pomodoro, mozzarella di bufala, 'nduja calabrese, olive nere di Gaeta e basilico verde.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 5 persone

1 kg di acqua
50 g di sale
1,72 kg di farina
2 g di lievito
100 g di olio extravergine

Farcitura

80 g di pomodoro
100 g di mozzarella di bufala
80 g di nduja calabrese
50 g di olive nere di Gaeta
basilico verde
olio evo q.b.

Prodotti utilizzati

Mozzarella di bufala, 'nduja calabrese, olive nere di Gaeta

Preparazione

Fase 1: sciogliere il lievito nell'acqua e immettere acqua e farina e impastare per 6 minuti ad una velocità e fermare l'impastatrice

Fase 2: mettere l'olio nell'impasto e lasciare impastare per 2 minuti

Fase 3: aggiungere sale e lasciare impastare per altri 3 minuti

Fase 4: appoggiare l'impasto sul banco fare delle pieghe e lasciar riposare l'impasto per 10 minuti quindi fare i panetti di circa 280 g

Stendere il panetto e farcire con tutti gli ingredienti quindi infornare.