



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001444

Registrata in data 10 Lug 2017 alle ore 16:50

da **ANTONIO TRONCONE**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Oceano

Oceano è il nome di una "cartolina gourmet": una pizza da 80 g, a forma di cartolina per incontrare le eccellenze da tutto il mondo.

Questa cartolina incontra il mare dell'oceano ed è una delle specialità che serviamo nella pizzeria Fresco Caracciolo

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per l'impasto di 80 g:

52 g di farina tipo 1

28 g acqua

0,14 g di lievito

0,25 sale

Per la farcitura:

50 g di baccalà dell'Oceano Pacifico

6 g olio evo Madonna dell'Ulivo

buccia di limone di Sorrento

riduzione di pomodoro SanMarzano

Prodotti utilizzati

farina tipo 1 del Molino Caputo

olio evo Madonna dell'Ulivo

pomodoro SanMarzano Danicoop

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Per l'impasto: amalgamare gli ingredienti per ottenere un impasto al 65% di idratazione e fare lievitare 24 h a temperatura ambiente

Per la farcitura: condire con gli ingredienti a crudo e infornare per 50 secondi.

Vino consigliato

Spumante Caprettone di Casa Setaro