



Ricetta N. RE001749

Registrata in data 08 Set 2017 alle ore 10:29

da GIUSEPPE PIGNALOSA

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

O Sole mio

La pizza Sole, alla vista, rievoca il sole della mia terra, il calore che esso dona ai nostri campi e alle splendide varietà di prodotti che la terra ci regala. Fatta con passata di pomodorino del piennolo giallo del Vesuvio, molto buono, mozzarella di bufala e provolone del Monaco è una pizza dai sapori esplosivi dal dolce del pomodorino, al sapido della mozzarella di bufala e provolone, non ho parole per esprimere quanto questa pizza sia buona.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 4 persone

Per l' impasto

1,5 kg di farina 00

1 lt di acqua

2 g di lievito di birra

45 g di sale.

Per la farcitura

150 g di mozzarella di bufala campana DOP

50 g di passata di pomodorino del piennolo giallo

Scaglie di provolone del Monaco

Prodotti utilizzati

Mozzarella di bufala campana DOP

Provolone del Monaco

Passata di pomodorino del piennolo giallo del Vesuvio

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Impasto

Lavorare tutti gli ingredienti per la pasta in maniera energica fino ad ottenere un impasto liscio.

Lasciare lievitare la massa per 12 ore. A questo punto dividerla in panetti di circa 270 g e lasciare lievitare e maturare per altre 15 -18 ore coprendoli bene.

Farcitura:

Stendere la pasta fino ad ottenere un disco regolare e sottile. Poi porre alla base della pizza la passata di pomodorini gialli, la mozzarella di bufala e cuocere in forno, (quello di casa va portato a 250°), per circa un minuto. All' uscita aggiungere un filo di olio extravergine di oliva, e le scaglie di provolone del Monaco .