



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**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 .