Ricetta N. RE002511 - Ricetta d'Autore
Registrata in data 06 Ago 2018 alle ore 18:48
da DANIELE SALVO

Livello di difficoltà: Medio
Piatto tipico della regione: Campania
Piatto tipico della stagione: Estate
Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

O' sole mio

Questa pizza e stata ideata per quest' estate 2018

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto tradizionale
1lt acqua
1.5 kg farina Caputo blu
55 g sale marino fino
1.5 g di lievito di birra.

Il peso di un panello e 270/280 g

Farcitura
100 g pomodorino datterino giallo
100 g mortadella Fiorucci
n. 6 foglie basilico fresco
n. 4 bocconcini di bufala 30 g a bocconcino
30 - 40 g di scaglie di Parmigiano reggiano
3 ml di glassa a limone (solo per bagnare i bocconcini)
olio extravergine di oliva Carapelli

Prodotti utilizzati

Pomodorino datterino giallo, mortadella Fiorucci,, bocconcini di bufala campana (latteria Sorrentina), glassa a limone, scaglie di Parmigiano reggiano, olio extravergine di oliva (Carapelli), basilico fresco.

Strumenti di cottura

Forno a metano, impasto diretto a 24 ore Caputo blu

Preparazione

Impasto tradizionale preparato con 1 lt acqua, 1.5 kg farina Caputo blu, 55 g sale marino fino, 1.5 g di lievito di birra. Appena compatta riposa 2 ore sul banco dove lo staglio e dopo si lasciano altre 3 ore fuori a t.a, poi va in frigo fino al giorno successivo e la tiriamo fuori dal frigo 2 ore prima per poi lavorarla. In tutto raggiunge le 24 ore tra lievitazione e maturazione. Il peso di un panello e 270/280 g.
Preparare una focaccia olio origano e sale con un forno ad una temperatura di 420/440° dopo di che a fine cottura ricoprire la focaccia di pomodori gialli datterino, 4 fette di mortadella forma di una rosa, scaglie di Parmigiano reggiano, bocconcino di bufala bagnato di glassa a limone, basilico fresco abbondante e per finire un filo d'olio extravergine di oliva.

Vino consigliato

Birra bionda

La ricetta ha partecipato a:

Pizza Expo2018 Trofeo reggia - 4° classificato