



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003109 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 02 Set 2019 alle ore 16:50

da IOAN MADALIN BOZOCIA

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

Pizza semplice, genuina, fatta con prodotti freschi di qualità, con prodotti rigorosamente campani.

Tempo di preparazione: 6 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1000 g Farina 00 Mulino Caputo (Caputo)

Farina di tipo 00 di grano tenero. ROSSOPOMODORO linea oro

600 ml Acqua fredda

1 g Lievito

35 g Sale

Farcitura:

125 g Mozzarella di bufala campana

Mozzarella di bufala campana, denominazione di origine protetta

100 g Datterini gialli

Datterini giallo fresco di Battipaglia

20 g Peperoncini piccanti freschi

Peperoncino piccante fresco del Vesuvio

5 g Basilico fresco

5 ml Olio Extra Vergine Della Penisola Sorrentina (Gargiulo)

Olio extra vergine di oliva GARGIULO

Preparazione

Prima iniziamo con acqua, sale, lievito: va mescolato tutto fino a quando il lievito non è sciolto bene, dopo 6-7 minuti va aggiunta la farina e va mescolato tutto bene fino a formare una massa liscia e compatta. Far riposare l'impasto per 12 ore, dopodiché formiamo i panetti del peso di 270 g e li lasciamo riposare ancora per 8-10 ore. Per preparare la pizza bisogna prendere un panetto, infarinarlo e stenderlo con le mani, dandogli la forma circolare. Condire la pizza con i pomodorini gialli di Battipaglia tagliati a filettini, condirli con un pizzico di sale, 125 g di bufala tagliata in 7 fette, e porre in ogni fetta di bufala una fettina di peperoncino fresco del Vesuvio e 5 g di basilico fresco su tutta la pizza. Infine dopo la cottura aggiungete un filo d'olio DOP Penisola Sorrentina.