



Ricetta N. RE000317

Registrata in data 14 Mar 2016 alle ore 09:05

da VALERIO DI VAIO

Petalosa

Pizza con composizione di margheritine sul top e uso di petali di mozzarella di bufala dop

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Farina Petra 3

Pomodoro San Marzano Dop

Petali di mozzarella di bufala Dop

Olio Pregio Dop

Sale integrale artigianale della Riserva del Mare di Trapani famiglia Culcasi di Salina

Basilico fresco

Preparazione

Per l' impasto per 4 persone

Farina Petra 3 1 kg

1 g di lievito secco

600 g di acqua

20 g di sale

Lasciare riposare 4 ore a temperatura ambiente, 24 ore in frigo, altre 4 ore fuori.

Stendere l' impasto.

Per il top (ingredienti per singola pizza)

100 g di pomodoro San Marzano dop

160 g di mozzarella di bufala campana dop in petali da 10 g

Foglie di basilico

Sale integrale della Riserva del mare di Trapani

Un filo di olio Pregio Dop