



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001671

Registrata in data 03 Ago 2017 alle ore 15:39

da VINCENZO LETTIERI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Picaciù

Una pizza semplice quanto gustosa, con caciotta leggermente piccante, il pomodorino datterino fresco che regala un nota dolce e le olive di Gaeta, completa il tutto con un filo di olio evo.

Tempo di preparazione: 4 minuti

Ingredienti per 1 persone

Dosi per 5 panetti da 280 g
800 ml acqua
200 ml aloa vera
500 g di farina Tipo 1 Caputo
1100 g di farina 0 Caputo BLU
50 g di sale
0,7 g di lievito di birra

Farcitura

125 g Bufala Campana
70 g Pomodorino Datterino fresco
Caciotta Piccante (Caseificio Cerullo)
40 g olive nere di Gaeta
olio evo q.b.
n. 3 foglie di basilico

Prodotti utilizzati

Bufala Amodio
Caciotta piccante caseificio Cerullo
Olive di Gaeta
Pomodorino Datterino

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Preparare l'impasto e fare riposare a TA per 5 ore e poi a TC per 10 ore, si procede allo staglio formando dei panetti da 280 g per poi far lievitare a TA per 15 ore. Si stende il disco di pasta, quindi spezzettiamo con le mani la bufala e aggiungiamo il pomodorino datterino, la caciotta a cubetti, le olive basilico e un filo di olio e inforniamo in forno a 450° per 90 secondi circa.

Vino consigliato

Birra artigianale Gloria Mundi