



Ricetta N. RE000639

Registrata in data 29 Giu 2016 alle ore 14:05

da ALDO PRESTERA

Pizza 88

E' una pizza che ho presentato in una gara, e caso ha voluto che indossassi proprio il numero 88, che poi nella smorfia rappresenta il caciocavallo e così è nata l'idea della pizza 88.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

1780 Kg farina 00,

55 g sale iodato

1l acqua

0,50 lievito

Farcitura

100 g di fiordilatte di bufala

100 g di pomodorino giallo in acqua naturale ed olio extravergine

50/60 g provolone del monaco o caciocavallo

80/90 g di jamon serrano

olio q.b.

pepe q.b.

basilico q.b.

Preparazione

Impasto: mettere l'acqua nell' impastatrice e sciogliere il sale, aggiungere la metà della farina e farla girare fino a che la farina non diventi crema. Aggiungere il lievito e aspettare un paio di minuti, poi aggiungere il resto della farina e far girare l' impastatrice per circa 20 minuti. Lievitazione 24 ore.

Così escono circa 10 pagnotte di 260 g.

Distendere un panetto dando la classica forma di disco tipica della pizza napoletana e aggiungere tutti gli ingredienti prima della cottura salvo il prosciutto, le scaglie di provolone del monaco ed il basilico che vanno messi all'uscita dal forno.