



**Ricetta N. RE003053 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 18 Lug 2019 alle ore 09:28**

**da FABIO BARBIERI**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Pizza alla puttanesca

Pizza dal sapore deciso ma con ingredienti equilibrati

Tempo di preparazione: 48 ore

### Ingredienti per 6 persone

Impasto:

1 kg Farina 00 w320 (Molino bruno)

700 g Acqua (70%)

27 g Sale delle saline di Trapani

20 g Olio EVO

2 g Lievito di birra

Farcitura:

70 g Fiordilatte di Agerola

Fiordilatte

20 g Acciughe di Cetara (6-8)

10 g Capperi

10 g Peperoncino

20 g Olive nere taggiasche

40 g Pomodori gialli

### Strumenti di cottura

Pala per infornare, paletta per girare la pizza, spatola setaccio, farina per spolvero forno a legna.

### Preparazione

Preparare l'impasto con 700 g di acqua 1 kg di farina W superiore a 350; 27 grammi di sale, 20 grammi di olio EVO, 2 grammi di lievito fresco. Lasciare riposare la massa per 40 ore circa nel frigorifero quindi fare i panetti da 270 grammi, aspettare il raddoppio di volume del panetto.

Stendere con delicatezza con le mani adagiare sul disco di pasta fior di latte. pomodori gialli, acciughe, capperi e il peperoncino, infornare a 400° circa e cuocere per circa 2 minuti. All'uscita dal forno mettere basilico e un filo di olio a crudo e la pizza è pronta per essere servita.