



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



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.