



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000568

Registrata in data 06 Giu 2016 alle ore 16:06

da MAURO AUTOLITANO

Pizza Borbonica

Una pizza dedicata al Sud! Nata con ingredienti nostrani della Campania e con altri ancora siciliani!

Tempo di preparazione: 4 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto per 4 pagnotte da 270 g. c.a:

40 cl. acqua fredda dal rubinetto

680 g di farina di media forza

1g di lievito di birra fresco

20 g di sale fino.

Farcitura

100 g di fior di latte di Agerola

100 g filetti di tonno sott' olio extra vergine di oliva

n.10 pomodorini gialli da serbo

n.10 olive di Gaeta snocciolate

n.10 capperi di Pantelleria

una spruzzata di origano siciliano

n. 3 O 4 foglie di basilico fresco

un filo d'olio Evo biologico

Preparazione

Preparazione impasto:

Versare tutta l' acqua in una scodella abbastanza capiente, sciogliere il lievito nell' acqua finché non si dissolve, a questo punto inserire il 50% della farina e mescolare a formare una cremina, aggiungere il sale fino ad assorbimento.

Continuare ad impastare versando a pioggia il restante 50% della farina.

Una volta che l' impasto ha assorbito tutta la farina, toglierlo dalla scodella e continuare ad impastare su un tavolo o spianatoia, finché non diventa una massa liscia ed elastica che non si appiccica sul piano. Tempo d' impastamento stimato circa tre ore. Lasciare lievitare c.ca 10 ore a temperatura ambiente. A questo punto stendere il panetto di un diametro che va da un min. 30 ad un max di 33 cm.

Distribuire il fior di latte tagliato a julienne in modo omogeneo, i filetti di tonno, i capperi, le olive, una spruzzata di origano, adagiare il basilico ed in fine distribuire un filo d'olio evo biologico!

Infornare nel forno a legna ad una temperatura di c.ca 480. Tempo di cottura stimato: 60/70 secondi.

Vino consigliato

Un bel Greco di Tufo