



**Ricetta N. RE002467 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 02 Ago 2018 alle ore 11:40**

**da MARIO DE SIMONE**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Pizza Cicladi

Un impasto con polish per una pizza con ingredienti semplici ma assolutamente gustosi: pesto, pomodorini e mozzarella accompagnati da acciughe, olio extravergine d'oliva e basilico.

Tempo di preparazione: 1 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto con polish:

2 kg di farina

2 kg d acqua

10 g di lievito

60 g sale

Farcitura:

60 g pesto fatto con basilico e noci di Paros

20 g pomodorini di Paros

5 acciughe dell'isola di Antiparos

80 g filone di mozzarella

qualche foglia di basilico

q.b. olio extravergine a crudo

### Strumenti di cottura

forno a legna

### Preparazione

Preparare un preimpasto (un 100%) messo a riposo per 16 ore a 18°. Trascorso il tempo prendere il preimpasto e metterlo nell'impastatrice con 1 kg di farina 5 g di lievito, con 60 g di sale e 100 g di acqua. Mettere in frigo a riposare 2 ore e poi passate le 2 ore stagliare e lasciare a temperatura ambiente finché non raddoppia di volume.

Procedere alla stesura del panetto, aggiungere il pesto, i pomodorini, un filo d'olio e la mozzarella. Infornare e all'uscita aggiungere le acciughe, l'olio extravergine d'oliva e il basilico