



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000755

Registrata in data 12 Ago 2016 alle ore 19:08

da GIUSEPPE DI MEGLIO

Pizza Datterina

Pizza Margherita realizzata con una passata di pomodoro ottenuta dal blend di due varietà: 70% San Marzano, 30% Datterini.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 5 persone

Impasto già realizzato con blend di farine Doppio zero (85%) e Zero (15%) sottoposto a 12 ore di lievitazione e al passaggio in frigo per ulteriori 12 ore alla temperatura di 4-6 gradi.

Per il top

Passata di pomodoro composta al 30% da Datterini e al 70% da San Marzano.

Un pizzico di sale

Fiordilatte di Agerola q.b.

Preparazione

Dopo aver ammaccato l'impasto e steso, procedere come per una classica pizza Margherita.