



Ricetta N. RE001592

Registrata in data 17 Ago 2017 alle ore 10:36

da **DINO CAVALLARO**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Pizza Dino

Una pizza con fior di latte, datterino giallo, datterino rosso, patate gialle della Sila, patate viola d'Avezzano, cipolla di Tropea, origano di collina calabrese.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

1 kg Farina Molino Amodio Caputo Strongoli Calabria 70% acqua

lievito madre 0,5 per kg

olio evo 2 %

sale 2.5

Farcitura:

80 g fior di latte

60 g patate gialle della Sila

50 g patate viola di Avezzano

30 g datterini rossi

30 g pomodorini gialli

10 g origano di collina calabrese

Cipolla di Tropea q.b.

Prodotti utilizzati

Datterino giallo

Datterino rosso

Patate gialle della Sila

Patate viola d' Avezzano

Cipolla di Tropea

Origano di collina calabrese

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Per l'impasto si parte dalla farina e si mette il lievito, si aggiunge il 90% dell'acqua quasi subito, dopo 5 minuti si mettere il sale e dopo 10 minuti l'olio e si inserisce a seconda velocità nell'impastatrice altri cinque minuti. Togliere dall'impastatrice l'impasto a 23° e fare riposare 24 ore a massa a 5° poi stagliare altre 8 ore in frigo, poi lasciare a temperatura ambiente per 4 ore. Occorrono 30 ore tra maturazione e lievitazione.