



Ricetta N. RE001614

Registrata in data 24 Lug 2017 alle ore 11:17

da GIUSEPPE VITIELLO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Pizza doppia

Pizza a 2 strati, gusto centrale solo provola e nella parte superiore gusto marinara...ha un sapore piacevole ed intenso.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

600 g farina tipo 1 macinata a pietra

400 g farina 0 con germe di grano

700 g acqua

1 g di lievito

35 g di sale rosa dell' Himalaya

Farcitura

100 g di passata del pomodoro del piennolo

70 g di provola affumicata di Agerola

origano fresco q.b.

basilico fresco q.b.

olio all'aglio q.b.

Prodotti utilizzati

Farina tipo 1 macinata a pietra

Farina 0 con germe di grano Molino Piantoni

Passata di pomodoro del piennolo produzione propria

Olio San Lorenzo

Origano

Basilico fresco

Provola affumicata Caseificio Naclerio

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Impasto autolisi 12 ore e dopo chiusura dell' impasto mettere a massa per 12 ore poi formare i panetti e lasciarli a temperatura ambiente per 8 ore.

Prendere 2 panetti e stenderli: uno si farcisce con solo provola e poi si prende l' altro panetto già steso e si appoggia sopra quindi si congiungono i bordi dei 2 panetti per non far fuoriuscire la provola. Prendere la passata di pomodoro del piennolo e farcire, mettere l' olio all'aglio e il basilico e infornare, all' uscita una spolverata di origano fresco e basilico.

Vino consigliato

Vino novello bianco Caprettone produzione propria!