



Ricetta N. RE000681

Registrata in data 13 Lug 2016 alle ore 17:15

da ALFONSO MASSARO

Pizza fichi e tonno marinato

Una pizza dove il gusto deciso del tonno marinato al pepe rosa si sposa con la dolcezza dei fichi.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto
1l acqua
60 g sale
0.5 g lievito
1.600 Caputo rossa

Farcitura
150 g tonno marinato al pepe rosa, limone e arancia.
fiordilatte 50 g
provola 50 g.
n. 2 fichi

Preparazione

Impasto
Si inizia a miscelare 1lt di acqua e 60 g di sale (proporzioni che variano sempre in base alla temperatura ambiente) poi si aggiunge un 30% di farina nell' impastatrice e per ultimo il lievito. Poi il resto della farina in un secondo momento. Si lascia riposare il tutto mezzora nell' impastatrice, poi si dà un po' di consistenza in più e si fa riposare un' oretta sul banco e successivamente si staglia per i panetti che si lasciano lievitare 10-12 ore.

Farcitura
Una volta steso il disco di pasta si aggiungono fiordilatte e provola e si lascia cuocere, poi all'uscita si aggiunge il tonno marinato e i fichi tagliati a spicchi.