



Ricetta N. RE000652

Registrata in data 08 Lug 2016 alle ore 13:00

da ATTILIO ALBACHIARA UNO

Pizza Gaeta di Attilio Albachiara

Pizza s.t.g. con olive di Gaeta

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

Acqua 1 lt

Sale 50 g

Farina 1.700 g

Lievito 3 g

Farcitura

100 g pomodori pelati La Fiammante DOP

un pizzico di sale

50 g pomodorini pachino freschi

n.1 spicchio di aglio

50 g di olive nere di Gaeta

5-6 foglie di basilico

4 g olio evo

Preparazione

Tempo di impasto: 10 minuti per aggiunta di farina (fino al raggiungimento del punto di pasta), 20 minuti lavorazione a bassa velocità.

Prima lievitazione in macchina.

"Staglio a mano": in panetti 220 g c.a.

Seconda lievitazione in cassette per alimenti 4-6 h.

Temperatura di fermentazione: ambiente 25°C.

Conservazione (temperatura ambiente) entro le 6 ore successive.

Stendere un disco di pasta con una circonferenza di c.a. 30 cm.

Con movimento a spirale distribuire 100 g di pomodori pelati frantumati conditi con un pizzico di sale e pomodorini pachino freschi tagliati a metà. Aggiungere uno spicchio di aglio tagliato in quattro parti, poi le olive nere di Gaeta e 5-6 foglie di basilico.

Completare con l'olio evo con movimento a spirale dal centro verso l'esterno e cuocere in forno per c.a. 90 secondi a 450° c.a.