



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001682

Registrata in data 26 Ago 2017 alle ore 14:10

da ANGELO PERNA (NIPFOOD)

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Puglia

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Pizza Garganica

Pizza dal sapore molto fresco ed estivo

Tempo di preparazione: 10 minuti

Ingredienti per 2 persone

1 kg di farina Caputo Rossa 00
20 g di sale
700 g di acqua
2 g di lievito di birra
10 g di olio extravergine d'oliva
n. 4 pomodorini
n. 1 cetriolo
n. 4 friggirelli
1/2 cipolla PAT
origano
basilico
olio extravergine d'oliva
scaglie di caciocotta di capra garganica PAT

Strumenti di cottura

forno a legna

Preparazione

Miscelare nell'impastatrice farina, acqua e lievito, dopo qualche minuto aggiungere il sale e l'olio. Preparare i panetti e lasciarli lievitare per 36 ore in cella. Dopo la lievitazione, stendere a mano la pizza e cuocerla nel forno a legna a 340° circa. Una volta sfornata, viene condita con pomodorini, friggirelli, cipolla, origano, basilico, olio e caciocotta.

Vino consigliato

La birra Bianca del Gargano