



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001692

Registrata in data 17 Ago 2017 alle ore 10:10

da ROCCO CAGLIOSTRO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Pizza gentil'uomo

Pizza gentil'uomo.

Tempo di preparazione: 40 minuti

Ingredienti per 4 persone

1 kg farina Caputo
500 ml di acqua
3 g di lievito di birra
25 g di sale
20 g di olio extra vergine

n. 1 cucchiaino di san marzano dop
40 g di mozzarella di bufala dop
5 foglie di basilico
n. 5 pomodorini del Vesuvio

Prodotti utilizzati

San marzano Valgri Napoli
Mozzarella di bufala Sabelli
Farina Caputo
Olio Terra francescana

Preparazione

Uniamo 500 ml acqua e 1000 g farina ed impastiamo e dopo alcuni minuti inseriamo il sale e lasciamo lavorare per 15 minuti e dopo procediamo allo staglio dei panetti e lasciamo riposare 102 ore.

Stendiamo il nostro impasto di 280 g e aggiungiamo i vari ingredienti sulla pizza, prima il sugo, poi mettiamo la bufala di 40 grammi sulla pizza insieme con il basilico, e per ultimi i pomodorini del Vesuvio, la temperatura del forno è di 400° e per 90 sec la pizza resta nel forno e poi come final touch un po' di olio extra vergine, buon appetito.

Vino consigliato

Valdobbiadene prosecco superiore DOCG