



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