



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001768

Registrata in data 06 Set 2017 alle ore 17:04

da MARIO DE SIMONE

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Pizza greca

Pizza leggera con i prodotti tipici dell'isola greca di Paros.

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto composto da:

1lt di acqua

55 g di sale

1 g di lievito

1500 kg di farina di tipo 00

Un panetto di 290 g

60 g di fior di latte

10 g di capperi

40 g di feta sgretolata

n. 4 pezzi di formaggio feta di 10 g

Pomodorini freschi del posto q.b.

Olive di Paros q.b.

Olio della terra di Paros

Prodotti utilizzati

Fior di latte di Parma

Pomodorini freschi del posto

Olive di Paros

Capperi di Paros

Formaggio tipico greco feta

Olio della terra di Paros

Strumenti di cottura

Forno a 400° tipica cottura napoletana di 90 secondi più o meno

Preparazione

Prepariamo l'impasto composto da 1 litro d' acqua 55 g di sale, 1 g di lievito e 1500 kg di farina di tipo 00 fatta lievitare 12 ore naturalmente e poi tenuta 8 ore in frigo. Stesura del panetto di pizza da 290 g e aggiunta di fior di latte, pomodorini, olive, capperi e feta sgretolata. Cottura in forno per circa 90 secondi a 400° e all' uscita 4 pezzi di formaggio feta e un giro di olio extravergine di olive del posto e foglie di basilico.

Vino consigliato

Vino bianco Meltemi di Paros.