



Ricetta N. RE000685

Registrata in data 14 Lug 2016 alle ore 09:19

da AKINARI PASQUALE MAKISHIMA

Pizza Magia d'Oriente

Una pizza bianca cotta al forno a legna e farcita con salsa di bagna cauda, surimi di granchio, filetti di pomodoro di Corbara, cipollotti e mozzarella, dedicata a Sergio Miccù.

Tempo di preparazione: 20 ore

Ingredienti per 1 persone

Impasto per 10 pizze (Pasta tipo 0)
Farina CAPUTO Tipo 0 (Sacco Ricca) 850g
Farina CAPUTO Tipo 00 (Sacco Rosso) 850 g
Acqua 1000 g
Sale fino marino 53 g
Lievito birra 0.5 g
CAPUTO criscito 65 g

Farcitura
Panetto 1
Granchio
Salsa bagna cauda
Filetti di pomodoro di Corbara
Cipollotti
Mozzarella

Preparazione

Impasto

Si inizia a miscelare 1lt di acqua con 53 g di sale, poi si aggiunge un 30% di farina nell' impastatrice e per ultimo il lievito. Poi il resto della farina in un secondo momento.

Una volta terminato l' impasto si divide in panetti da 250 g che si lasciano lievitare 20 ore tra 21°-23°.