



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002934 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 28 Mag 2019 alle ore 16:41**

**da ROSA D'ANNA**

**Livello di difficoltà: Medio**

**Piatto tipico della regione: Campania**

**Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno**

**Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice**

## Pizza Mediterraneo

Che sarà mai fare una pizza? In casa è un delirio, specialmente se è per un contest e pretendi il massimo. Parlando di pizza "stile napoletana" più che il massimo direi il meglio possibile!

Tempo di preparazione: 24 ore

### Ingredienti per 4 persone

Per l'impasto di 4 pizze

500 ml Acqua

850 g Farina 00 W340

25 g Sale fino

2 g Lievito di birra fresco

Per il condimento

n. 24 Pomodori del piennolo La Fiammante

n. 40 Pomodori datterini gialli La Fiammante

320 g Straccetti di bufala alla panna

n. 8 Cucchiaini pesto di aglio orsino

### Prodotti utilizzati

Pomodori del Piennolo La Fiammante, Pomodori datterini gialli La Fiammante, Pesto di aglio orsino dello chef Francesco Fusco, Farina Molino Dallagiovanna

### Strumenti di cottura

Forno - Pietra Refrattaria

### Preparazione

Versate l'acqua nell'impastatrice e scioglietevi il sale. Aggiungete la farina e il lievito di birra. Lavorate l'impasto per almeno 30 minuti a bassa velocità.

Mettete a lievitare per circa 6 ore. Trascorso questo tempo spezzate l'impasto formando 4 panetti da circa 250 g l'uno. Fate lievitare per altre 4/5 ore.

A circa 2 ore dal momento di infornare le pizze mettete la pietra refrattaria ad una decina di cm dal grill del forno e accendete il forno al massimo della potenza. Successivamente portate la manopola del forno sul grill.

Finita la lievitazione stendete finalmente la pizza con un movimento dal centro verso l'esterno e con la pressione delle dita di entrambe le mani.

Condite la pizza con i pomodori e il pesto di aglio orsino. Infornate la pizza e fate cuocere per circa 4 minuti.

Al termine della cottura aggiungete gli straccetti di bufala alla panna e servite.

\* Per ogni pizza utilizzate: 6 pomodori del piennolo, 10 pomodori datterini gialli, 2 cucchiaini di pesto di aglio orsino e 80 g di straccetti di Bufala alla panna.

### Vino consigliato

Birra

### La ricetta ha partecipato a:

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web [www.mysocialrecipe.com](http://www.mysocialrecipe.com)  
oppure scrivere un messaggio all'indirizzo [info@mysocialrecipe.com](mailto:info@mysocialrecipe.com)

Contest Sani e Mediterranei de La Fiammante e MySocialRecipe

**Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web [www.mysocialrecipe.com](http://www.mysocialrecipe.com)**  
oppure scrivere un messaggio all'indirizzo [info@mysocialrecipe.com](mailto:info@mysocialrecipe.com)