



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
oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com

