



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001653

Registrata in data 01 Ago 2017 alle ore 14:05

da SILVIO LO MONACO (NIPFOOD)

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Pizza quadrata

Pizza con farina di grano antico con metodo indiretto.

Tempo di preparazione: 18 ore

Ingredienti per 4 persone

1 kg di farina
4 g lievito
600 g acqua
30 g sale
60 g olio.

Farcitura

1 lt salsa di pomodoro
300 g mozzarella
30 g di sale
20 g di zucchero
40 g olio extra vergine di oliva
origano q.b.
basilico q.b.

Strumenti di cottura

Forno elettrico.

Preparazione

Mettere nella planetaria metà della farina, il lievito e l'acqua. Lasciare riposare per 12 ore. Raggiunte le 12 ore aggiungere la restante farina, il sale e l'olio. Quando l'impasto ha incorporato tutti gli ingredienti stenderlo sul piano di lavoro si lascia riposare per 30/40 minuti coperta dalla pellicola. Dopo ciò, prendere l'impasto e porlo nella teglia e lasciarlo lievitare per altre 4-6 ore. Quando l'impasto è giunto a maturazione aggiungere la salsa di pomodoro precedentemente preparata con sale, zucchero ed olio extra vergine di oliva. Infornare a 200° per 20-30 minuti. Guarnire con una spolverata di origano e qualche foglia di basilico.