



Ricetta N. RE000684

Registrata in data 14 Lug 2016 alle ore 09:17

da AKINARI PASQUALE MAKISHIMA

Pizza Sergio 1 dedicata a Sergio Miccù

Una pizza bianca cotta al forno a legna e farcita con salsa di bagna cauda, ostriche fresche, friarielli e provola affumicata.

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) 850g

acqua 1000 g

sale fino marino 53 g

lievito birra 0.5 g

CAPUTO criscito 65 g

Farcitura

Panetto 1

Salsa di bagna cauda

Ostriche fresche

Friarielli

Provola affumicata

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.

Questi panetti vengono fatti lievitare 20 ore a temperatura tra 21°-23°.