



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



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°.