



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000739**

**Registrata in data 25 Lug 2016 alle ore 12:34**

**da AKINARI PASQUALE MAKISHIMA**

## **Pizza Sofia dedicata alle donne napoletane**

Una pizza tonda a base bianca farcita con provola affumicata, ricotta e zucchine fritte.

Tempo di preparazione: 20 ore

### **Ingredienti per 1 persone**

Pasta tipo 0 per 10 Pizze  
farina CAPUTO Tipo 0 (Sacco Ricca ) 850 g  
farina CAPUTO Tipo 00 (Sacco Rosso) 850 g  
acqua 1000 g  
sale fino marino 53 g  
lievito birra 0.5 g  
CAPUTO criscito 65 g

Farcitura

Provola affumicata

Ricotta

Zucchine fritte

### **Preparazione**

Impasto

Si inizia a miscelare 1lt di acqua, 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 che vengono fatti lievitare 20 ore tra i 21°-23°.