



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 zucchini 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
Zucchini 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°.