



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002543 - Ricetta d'Autore**

Registrata in data 07 Ago 2018 alle ore 14:44

da **PETR SOUKAL**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

## Pizza Sofia di Petr

La mia Sofia è condita con pesto di basilico fatto a casa con basilico fresco coltivato da noi, mozzarella di bufala, pomodoro piennolo, Parmigiano Reggiano 24 mesi, prosciutto di Parma Riserva, un filo di olio Syrenum Penisola Sorrentina DOP Frantoio Gargiulo

Tempo di preparazione: 1 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto

1 kg di farina (80% luna gialla 00 300w laquone - 20% L'altri tempi macinata a pietra tipo 1)

0.7 kg acqua

30 g sale

1.5 g lievito secco iaquone totale

Farcitura:

50 g pesto di basilico fatto a casa con basilico fresco coltivato da noi

100 g mozzarella di bufala caseificio Iovine

80 g pomodoro piennolo Casa Marazzo

10 g Parmigiano Reggiano 24 mesi

80 g Prosciutto di Parma Riserva

n. 6 foglie basilico fresco

un filo di olio Syrenum Penisola Sorrentina DOP Frantoio Gargiulo

### Prodotti utilizzati

Parmigiano Reggiano

### Preparazione

Preimpasto fatto con tecnica biga con la farina tipo 1. Lasciata fermentare 16 ore a temperatura 18-20°. Finire l'impasto con la farina luna gialla. Nell'impasto aggiungere il preimpasto biga e impastare 13 minuti con impastatrice a spirale. Poi si lascia la massa 24 ore a TC 4°. Dopo si staglia, e si lascia a TA 4 ore prima di usarlo. Farcire con tutti gli ingredienti. Cotta a forno a legna 390° 90 secondi.

### Vino consigliato

Vino bianco Lacryma Christi del Vesuvio 2017 Bocciarda, Vigna Pironti