



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002524 - Ricetta d'Autore**

Registrata in data **07 Ago 2018 alle ore 10:44**

da **PETR SOUKAL**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Pizza Tonno&Cipolla 2.0

Pizza Tonno&Cipolla a modo mio. Realizzata con i prodotti il top. Leggera. Buona per stagione estiva.

Tempo di preparazione: 5 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto diretto 67% idro

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

0.67 l acqua

30 g sale

0.6 g lievito secco laquone

### Farcitura

80 g pomodori gialli Campani Casa Marazzo

100 g mozzarella fior di latte

10 g Parmigiano Reggiano 24 mesi

50 g tonno di Cetara

50 g cipolla di Tropea IGP saltata sul padella

20 g olive taggiasche

10 g capperi

basilico fresco

olio al limone di Sorrento

### Prodotti utilizzati

Farine laquone, mozzarella fior di latte dei monti di Latteria Sorrentina, Parmigiano Reggiano stagionato 24 mesi, tonno di Cetara Delfino, cipolla di Tropea IGP biologica, olive taggiasche di Liguria in olio di oliva, capperi Delfino, basilico fresco tipo napoletano coltivato da noi, olio al limone di Sorrento Frantoio Gargiulo

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Impasto tradizionale con misto di farine 00 e 1. Impastatrice Spirale Meripan Lina. Impastato 12 minuti. Poi 2 ore TA, 24 ore TC a 4°, poi stagiato e lasciato altre 6 ore TC + 4 ore TA prima di lavorarlo. La pizza è stata cotta in forno a legna 390-400° per 90 secondi. Dopo cottura un filo di olio al limone di Sorrento e un po' di basilico fresco.

### Vino consigliato

Vino bianco Alta Vigna Greco di Tufo DOCG 2017