



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000624

Registrata in data 22 Giu 2016 alle ore 19:23

da GIUSEPPE CRAVERO

Pizza Totò

Questa pizza è creata appositamente per questo evento, raccoglie i sapori e i colori della tradizione partenopea .

Tempo di preparazione: 77 ore

Ingredienti per 4 persone

Per l'impasto

500 ml. acqua

900 g di farina 00 con w 380

25 g di sale

1 g di lievito di birra

20 g di lievito madre

20 g di farina di malto

Farcitura

280 g di ricotta di bufala

200 g di mozzarella fior di latte di Agerola

200 g di filetti di san Marzano d.o.c

80 g di parmigiano

200 g salsiccia dei Monti Lattari

n. 20 foglie di basilico

origano q.b.

sale q.b.

olio q.b..

Preparazione

Unire l'acqua e il sale, aggiungere la metà della farina e il malto mescolare per cinque minuti, aggiungere i due lieviti e il resto della farina e impastare per dieci minuti. Formare una palla omogenea e lasciare riposare un' ora, poi procedere con lo stoccaggio e formare i panetti. Lasciare di nuovo riposare per circa un' ora poi metterli in frigo per 72 ore. Trascorse 72 ore tirare fuori i panetti dal frigo e tenerli a temperatura ambiente per circa quattro ore, poi stendere l'impasto e iniziare la farcitura distribuendo in modo omogeneo gli ingredienti.

Infornare in forno a 450° e cuocere per circa 90 secondi rigirandola in entrambi i lati.

Una volta ultimata la cottura aggiungere un filo d'olio e servire.

Vino consigliato

Gragnano