



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001690

Registrata in data 22 Ago 2017 alle ore 10:52

da **ALESSIA GIUSTINIANI**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Pizza Vanvitelli

Pizza creata in onore di Vanvitelli che era un cultore del basilico tanto che nella Reggia di Caserta aveva il suo orticello di basilico. A questo noi abbiamo aggiunto ingredienti della tradizione casearia casertana per omaggiare l'architetto Luigi Vanvitelli.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 4 persone

Per l'impasto:

1/2 litro d'acqua

800 g di farina

25 g di sale

1 g di lievito.

Per la farcitura:

70 g di ricotta di bufala

30 g di pesto di basilico

70 g di datterino giallo di Battipaglia

100 g di provola di bufala

6 g di olio evo

Strumenti di cottura

Forno a Legna

Preparazione

Per preparare l'impasto mettere l'acqua e il sale nell'impastatrice. Conservare un bicchierino d'acqua per sciogliere il lievito. Aggiungere man mano la metà della farina. Fare amalgamare e incorporare il lievito sciolto. Aggiungere a pioggia la restante farina fino al raggiungimento del cosiddetto punto di pasta. Farla riposare per circa 2 ore dopodiché formare dei panetti di circa 230 g e farla lievitare per 6-8 ore. Stendere il panetto fino a raggiungere 30 cm di diametro. Stendere un velo di ricotta e amalgamare il pesto. Aggiungere la provola e un filo d'olio. Cuocerla in forno a legna a 450° per circa 1 minuto. Guarnirla all'uscita con foglioline di basilico.

Vino consigliato

Pallagrello bianco.