



**Ricetta N. RE001569**

**Registrata in data 21 Lug 2017 alle ore 10:53**

**da MARCELLO DAFFINITO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

## Pizza vesuviana

Pizza vesuviana con pomodorini gialli, provola affumicata di bufala campana, salsiccia, formaggio romano e olio extravergine di oliva.

Tempo di preparazione: 3 minuti

### Ingredienti per 6 persone

Per l'impasto

1 l di acqua

50 g di sale fino

5 g lievito madre in polvere

1,6 kg di farina ww 300 pl 0,60

Per la farcitura

120 g di pomodorini gialli del piennolo

100 g di provola affumicata di bufala

80 g di melanzane tagliate a funghetto e saltate di padella con i pomodorini rossi del Vesuvio

60 g di salsiccia a punta di coltello

10 g di basilico

50 g di pecorino romano ( in uscita per insaporire il tutto)

un filo di olio extravergine d'oliva

### Prodotti utilizzati

Pomodorini gialli del piennolo

Provola affumicata di bufala campana

Pecorino romano

### Strumenti di cottura

Forno a legna temperatura 480°

### Preparazione

Per l'impasto

Fare sciogliere 50 grammi di sale fino in 1l di acqua con 200 grammi di farina. Lavorare il tutto per 10 minuti, in seguito fare sciogliere 5 g di lievito naturale in polvere. Inserire poco alla volta il resto della farina e far lavorare per altri 20 minuti. Mettere l'impasto nella madia e farlo lievitare per 12 ore. Trascorso questo periodo di tempo stagliare a 280 g e formare delle pagnotte e inserirle nelle apposite tavole per continuare la lievitazione per altre 6 ore.

Per la farcitura: con l'apposita stecca prendere un panetto dalla tavola, infarinarlo e stenderlo con le mani e conferirgli una forma tondeggianti. In seguito bisogna condire la pizza con i pomodorini gialli del Vesuvio, melanzane tagliate a funghetto e saltate in padella con i pomodorini rossi del Vesuvio, la salsiccia a punta di coltello, il basilico e un filo di olio extravergine d'oliva. Disporre la pizza sulla pala da forno allargandola. Infornare e lasciar cuocere, portandola a una cottura omogenea. Sfnare, aggiungere il pecorino romano per insaporire il tutto ed ecco a voi la pizza vesuviana che bisogna provare almeno una volta nella vita.

**Vino consigliato**

Sannio Falanghina vino DOC