



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000673**

**Registrata in data 12 Lug 2016 alle ore 10:13**

**da VINCENZO LETTIERI**

## "Prima...vera"

Questa è la pizza che ho realizzato al Mondiale di Parma 2016 ed è arrivata nella categoria classica 54esima in classifica su 640 pizze in gara. E' dedicata a mia figlia. La pizza è una vellutata di piselli freschi, provola di Agerola affumicata, pomodorini del Piennolo freschi marinati con olio, sale, pepe e basilico, con salsiccia di maialino nero Casertano essiccato in forno e grattugiato in uscita.

Tempo di preparazione: 1 ore

### **Ingredienti per 1 persone**

Impasto (dosi per 5 panetti da 260 g)

600 ml acqua

820 g di farina 00 Caputo ROSSA

200 g di farina 0 Caputo BLU

30 g di sale

0,7 g di lievito di birra

Farcitura

90 g Provola di Agerola

60 g Pomodorini del piennolo freschi marinati

50 g Salsiccia di Maialino Nero Casertano (essiccato in forno 45 minuti a 90°)

100 g Vellutata di piselli freschi

Basilico q.b.

Olio EVO q.b.

Pepe q.b.

### **Preparazione**

Impasto

Si mescolano farina, acqua, sale e lievito.

Si versano i 600 ml di acqua nell'impastatrice, si scioglie il lievito, si aggiunge il 10 % della farina rispetto alla quantità complessiva prevista,

successivamente si stemperano 0,7 g di lievito di birra, si avvia l'impastatrice e si aggiunge gradualmente il resto della farina quindi aggiungere il sale, fino al raggiungimento della consistenza desiderata.

Formata una palla si lascia riposare per 3 ore, poi si procede allo staglio formando dei panetti da 260 g per poi far lievitare 18/24 ore.

Si stende il disco di pasta con un cucchiaino di vellutata di piselli steso come si fa per il pomodoro, quindi si procede con la provola e i pomodorini marinati, inforniamo in forno per 90 secondi circa, in uscita aggiungiamo la salsiccia grattugiata, basilico e un giro d'olio evo.

### **Vino consigliato**

Birra Bionda artigianale Gloria Mundi