



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001448

Registrata in data 25 Lug 2017 alle ore 12:20

da **ALFONSO MASSARO**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Profumo caprese

Una pizza ispirata ad una delle pietanze più fresche e apprezzate, da assaporare specialmente nella stagione estiva.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

1l acqua

60 g sale

0.5 g lievito

1.600 Caputo rossa

100 g pomodori insalatari campani di ns produzione

100 g mozzarella

olio q.b.

origano

basilico

una spolverata di formaggio

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Impasto

Si inizia a miscelare 1lt di acqua e 60 g di sale (proporzioni che variano sempre in base alla temperatura ambiente) poi si aggiunge un 30% di farina nell' impastatrice e per ultimo il lievito. Poi il resto della farina in un secondo momento.

Si lascia riposare il tutto mezzora nell' impastatrice, poi si dà un po' di consistenza in più e si fa riposare un' oretta sul banco e successivamente si staglia per i panetti che si lasciano lievitare 10-12 ore.

Stendere il panetto e aggiungere i vari ingredienti quindi infornare, ed ecco la mia caprese in cottura tutta da gustare.