



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002443 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 04 Ago 2018 alle ore 13:16

da **FILOMENA PALMIERI**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Profumo di acciughe

Una pizza farcita con acciughe sfumate in padella con il vino dolce "moscato di Saracena", pomodorini, poco peperoncino piccante e basilico e in uscita si cosparge di briciole di pane tostato con poco aglio e origano, ed infine si mette la mozzarella di bufala oppure la straciatella di bufala, olio extravergine d'oliva e basilico.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

1 kg Farina Pivetti con una percentuale di semola e decorticato tipo1

68% idratazione

25 sale

15 g di olio

3 g lievito

Farcitura

40 g acciughe

100 g pomodoro

peperoncino q.b.

basilico

20 g briciole di pane tostato con aglio e origano

60 g mozzarella di bufala o straciatella

Olio evo q.b.

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Impasto diretto 48 ore di maturazione farina Pivetti con una percentuale di semola e decorticato tipo1, 68% idratazione, 25 g sale, 3 g lievito, 15 g di olio a kg di farina 24 ore di massa in frigo a 4° poi arrivati a 40 ore di frigo fare le palline da g 260 e far lievitare.

Le acciughe vengono sfumate in padella con il vino dolce "moscato di Saracena", poi si aggiungono i pomodorini, poco peperoncino piccante e basilico si fa cuocere e si mette sul disco di pizza e poi va in forno. In uscita si cosparge la pizza di briciole di pane tostato con poco aglio e origano ed infine si mette la mozzarella di bufala oppure la straciatella di bufala, olio extravergine d'oliva e basilico.