



**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 stracciatella 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 stracciatella

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 stracciatella di bufala, olio extravergine d'oliva e basilico.