



**Ricetta N. RE002900 - Ricetta di tradizione**

**Registrata in data 23 Mag 2019 alle ore 10:50**

**da ROCCO CAGLIOSTRO**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

## Purezza Sorrentina

Questa pizza nasce dalla passione che ho per la pizza e anche per la grande Napoli. La mia pizza prende il nome di Purezza Sorrentina.

Tempo di preparazione: 25 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto

940 g di farina tipo 00 (Caputo)

60 g di Manitoba

36 g di sale marino di Trapani

18 g lievito di madre verace

550 g di acqua (fredda)

Al posto del lievito di birra viene usata la birra di Kompel al miele

Farcitura

70 g di san marzano di Nocera

35 g di crema di bufala campana

35 g di fior di latte

n. 4 pezzi di pomodorino datterino

n. 10 pezzi di olive taggiasche campane

n. 3 foglie di basilico

5 g di olio extra vergine pressato al freddo.

### Prodotti utilizzati

Farina e Manitoba Caputo, Sale marino azienda Trapani, Acqua San Benedetto, Kompel bier (birra della nostra zona Genk in Belgio, fatta con il miele che è anche un prodotto della zona, ad alta fermentazione, che rende più sottile la pizza e regala quel gusto particolare e dolce.), san marzano, crema di bufala, mozzarella di bufala, fior di latte, datterino, olive taggiasche Calvi, olio d'oliva Olitalia

### Strumenti di cottura

Forno a legna 400°

### Preparazione

Stendere la palline bene, spalmare bene la salsa di san marzano, mettere il fiordilatte e la crema di bufala ben dosato e poi aggiungere le olive, i pomodori tagliati e il basilico. Infornare in forno ben riscaldato a 400° per 90 secondi e alla fine un po' di olio.

### Vino consigliato

La Birra Kompel Bellefleurs, un prodotto ottimo consigliato dal sommelier Belga dell'anno.

### La ricetta ha partecipato a:

Campionato della pizza a Firenze