



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000754

Registrata in data 10 Ago 2016 alle ore 22:35

da GIUSEPPE DI MEGLIO

Quadretto con Margherita centrale e quattro ripieni

La pizza si presenta a forma di quadro: il classico disco di pasta viene ripiegato negli angoli in modo da consentire di realizzare delle sacche di pasta da riempire. La particolarità della pizza consiste proprio nella sua forma che offre la possibilità di variegare il contenuto della farcitura così da renderla duttile alle preferenze di gusto del consumatore anche per il ripieno.

Tempo di preparazione: 24 ore

Ingredienti per 5 persone

Impasto
1lt acqua
50 g sale
1 g lievito di birra.
1600 g farina (blend composto da 85% farina doppio zero e 15% farina di tipo zero)

Condimento
Pomodoro San Marzano
Datterini pelati
Bocconcini di mozzarella di bufala campana Dop
Prosciutto di Parma
Scaglie di Parmigiano
Olio EVO di tipo Coratina.

Per la farcitura: ingredienti a piacere.

Preparazione

Lavorare gli ingredienti fino ad ottenere l' impasto.

Procedere con 12 ore di lievitazione e successivamente garantire un passaggio in frigo di ulteriori 12 ore alla temperatura di 4-6 gradi.

Ammaccare. Preparare il top e cuocere in forno a legna stando attenti a non far bruciare il top.