



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002221 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 05 Giu 2018 alle ore 11:33**

**da MARIA CARMELA SCOLA**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Estate

## Raggi di sole con sorpresa

Una pizza con base impasto cuor di cereali Caputo al 25%.

Tempo di preparazione: 24 ore

### Ingredienti per 1 persone

Impasto:

acqua temperatura ambiente 1 lt

3 g lievito di birra

50 g sale

0.400 g ricca Caputo

0,800 blu Molino Caputo

400 g cuor di cereali Molino Caputo

Farcitura

n. 5 fiori di zucca interi

80 g di fiordilatte

n.5 filetti alici di Menaica

n. 3 piennolo giallo

n. 3 piennolo rosso

n. 5 vongole bianche

prezzemolo

olio extravergine di oliva del Cilento

### Prodotti utilizzati

Cuor di cereali Molino Caputo, ricca Molino Caputo, blu Molino Caputo

### Strumenti di cottura

Pala per infornare, palino per girare, forno a legna.

### Preparazione

Impastare il giorno prima e dare 24 ore per la maturazione dell'impasto. Mettere tutti gli ingredienti stando attenti a non miscelare mai sale e lievito insieme. Raggiunto il punto pasta cacciare l'impasto e farlo riposare mezz'ora prima di stagliare le panelle. Portare a maturazione fuori frigo per 24 ore. Naturalmente controllare anche la temperatura esterna e nel caso abbassare il quantitativo di lievito.

Prima di stendere la pizza preparare i fiori di zucca che saranno stati già lavati. Farcirli con ricotta di bufala mantecata (non esagerando) e un filetto di alici. All'atto della stesura farcirli con fiordilatte, piennolo giallo e rosso e vongole bianche. Con i fiori di zucca fare una coroncina sulla pizza non coprendo tutto il cornicione, condire il tutto con olio extravergine e all'uscita una spruzzata di prezzemolo.

### Vino consigliato

Moretti la bianca oppure Saracè (fiano) cantina vitivinicola Polito Agropoli

### La ricetta ha partecipato a:

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web [www.mysocialrecipe.com](http://www.mysocialrecipe.com)  
oppure scrivere un messaggio all'indirizzo [info@mysocialrecipe.com](mailto:info@mysocialrecipe.com)

Una pizza per l'estate