



Ricetta N. RE002420 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 02 Ago 2018 alle ore 13:25

da ELIA ROCCHI

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Piemonte

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Raggio di sole

Una pizza semplice che colpisce all'istante.

Tempo di preparazione: 10 minuti

Ingredienti per 1 persona

Per l'impasto:

impasto con farina Caputo rossa biga 100% idratazione al 70%

1 kg farina Caputo rossa

700 g acqua

25 g sale

2 g lievito

290 g panetto

Per la farcitura:

n. 5 fiori di zuccina

110 g mozzarella

5 pz. alici di Cetara

120 g burrata.

Prodotti utilizzati

Farina Caputo, mozzarella di Battipaglia e tutti i prodotti bio, le alici della Demetra

Strumenti di cottura

Forno a legna Ambrogi

Preparazione

Impasto con farina Caputo rossa biga 100% con idratazione al 70% con riposo in massa 24 ore e una volta fatta stagliare a 290 g il panetto e lasciare a puntatura 2/3 ore. Una volta stesa il panetto condire con mozzarella e infornare a metà cottura aggiungere fiori di zuccina e alici, e all'uscita dal forno mettere al centro la burrata.