



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000640

Registrata in data 29 Giu 2016 alle ore 11:15

da CIRO CASCELLA

Sapori Mediterranei

Una pizza da gustare nelle calde giornate estive, con ingredienti freschi e leggeri per ritrovare tutti i sapori della nostra terra.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

Farina 00 1,600

1l di acqua

50 g di sale

1 g di lievito

Farcitura

90 g di provola

120 g di carpaccio di polpo

80 g di pomodorini gialli del piennolo

n. 8 fettine di pomodoro all' insalata

n. 5 olive verdi

una spruzzata di prezzemolo e di buccia di limone

olio Bio Sapio q.b.

Preparazione

Impasto: si mette prima il sale nell' acqua, poi si aggiunge la farina e lievito e si lascia riposare 12 ore. Poi si procede con lo staglio e si fa lievitare altre 6 ore.

Stendere il panetto e aggiungere la provola ed i pomodorini quindi infornare.

All' uscita aggiungere il carpaccio di polpo, i pomodori all' insalata, olive verdi, buccia di limone, prezzemolo, e un giro di olio bio.