



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001699

Registrata in data 26 Ago 2017 alle ore 11:46

da VINCENZO LETTIERI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

Sapuritella

Una pizza tutta da scoprire con prodotti campani, dai sapori bilanciati allo stesso tempo fresca e leggera con impasto di tipo 1 con 30 ore di lievitazione.

Tempo di preparazione: 4 minuti

Ingredienti per 1 persona

Impasto della pizza a doppia lievitazione ingredienti (dosi per 5 panetti da 280 g)

1000 ml. acqua

800 g di farina Tipo 1 Caputo

800 g di farina 0 Caputo BLU

55 g di sale

1 g di lievito di birra

Ingredienti Topping:

100 g stracciatella di bufala campana

70 g di pomodori secchi San Marzano

50 g pancetta coppa di maialino nero Casertano

Basilico tritato aromatizzato

Olio evo

Pepe bianco

Foglie di basilico

Prodotti utilizzati

Pomodori secchi San Marzano Gustarosso

Pancetta coppa mastro enrico (Caiazzo)

Stracciatella di bufala caseificio Aversano (Palma Campania)

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

?Si mette l'acqua e il lievito, si fa girare qualche minuto e dopo si aggiunge tutta la farina. Appena l'impasto prende corpo si aggiunge il sale gradualmente e al raggiungimento della consistenza desiderata, formate una palla, e lasciate riposare per 3 ore a TA, poi mettere nel frigorifero chiuso a TC per 10 ore. Dopo stagliamo formando dei panetti da 280 g per poi far lievitare 10/14 ore a TA.

Si stende il disco di pasta, quindi stendiamo la stracciatella di bufala, una spolverata di pepe e inforniamo nel forno a legna a 450° per 90 secondi circa, in uscita aggiungiamo i pomodori secchi, il tritato di basilico, la pancetta e qualche foglia di basilico

Vino consigliato

Vino Bianco Cantina Felluga