



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 persone

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