



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002879 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 24 Mag 2019 alle ore 10:59

da ALESSIO FORESTIERI

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Calabria

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

Sognando il mare di Calabria

Pizza calabrese con burrata di bufala del caseificio Gustosi Sapori di Scalea, acciughe sotto sale di Cetraro, pomodorini datterini semi dry, polvere di capperò, origano e basilico

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1 kg di farina tipo 0

700 g di acqua

3 g di lievito di birra

20 g di sale

10 g di olio evo.

Effettuare il prefermento (biga) con metà farina e il 45% di acqua e il lievito.

1 pizza calabrese

150 g di burrata di bufala

60 g di acciughe

40 g di pomodorini semi dry

2 g di polvere di capperò

2 g di origano

2 g di basilico fresco

Prodotti utilizzati

Burrata di bufala, acciughe sotto sale di Cetraro, pomodorini datterini semi dry, polvere di capperò, origano e basilico.

Preparazione

Per l'impasto della pizza: 1 kg di farina tipo 0, 700 g di acqua, 3 g di lievito di birra, 20 g di sale, 10 g di olio evo. Effettuare il prefermento (biga) con metà farina e il 45% di acqua e il lievito. Lasciar maturare il composto a 18° per 20 ore, quindi inserire i restanti ingredienti e lasciar maturare in cella a 4° per 12 ore (puntata). Stagliare la pasta del peso di 280 grammi e formare le palline. Al raddoppio di volume stendere nelle tegliette apposite e lasciar nuovamente lievitare e fermentare. Cuocere le pizze a 300° per 8 minuti, al raffreddamento tagliare in 8 spicchi e condire ogni spicchio con burrata, acciughe, pomodorino semi dry, polvere di capperò, origano e basilico

Vino consigliato

Pecorello cantina Ippolito 1845 oppure Gran cuvée millesimato 2013 Igrecò