



**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 capperi, origano e basilico

Tempo di preparazione: 30 minuti

### Ingredienti per 1 persona

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 capperi

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 capperi, 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 capperi, origano e basilico

### Vino consigliato

Pecorello cantina Ippolito 1845 oppure Gran cuvée millesimato 2013 Igrecò