MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE001513
Registrata in data 04 Lug 2017 alle ore 10:52
da CATERINA RUSCIANO

Livello di difficoltà: Medio
Piatto tipico della stagione: Estate
Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Soleado

Pizza dal sapore intenso e raffinato.

Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti per 2 persone

Per l'impasto:
100 g di acqua
4 g di sale
3 g di lievito
70 g di farina integrale Caputo
90 g di farina 00 Caputo.

Per il condimento:
50 g di pesto di pomodori semisecchi
n. 8 datterini gialli
100 g di mozzarella
20 g di Parmigiano Reggiano
40 g di Provolone Auricchio
15 g di mandorle a fettine.

Prodotti utilizzati

Parmigiano Reggiano
Provolone Auricchio
Farina integrale Caputo
Farina 00 Caputo.

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Prendere 4 g di sale e 3 g di lievito e scioglierli in 100 g di acqua, aggiungere gradualmente 70 g di farina integrale Caputo e 90 g di farina 00 Caputo . Una volta impastata lasciar lievitare almeno 24 ore. Quindi successivamente prendere l' impasto stenderlo e condirlo con una base di pesto di pomodori semisecchi, mozzarella, datterini gialli, parmigiano reggiano grattugiato, olio EVO. Far cuocere nel forno legna per circa due minuti. Quando la pizza é appena sfornata aggiungere scaglie di Provolone Auricchio, fettine di mandorle e basilico.

Vino consigliato

Birra Gjulia "Nostrana" prodotta con metodo artigianale con matto e luppolo biologico.