



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000705

Registrata in data 15 Lug 2016 alle ore 15:16

da GENNARO RAPIDO

Sorrentina la pizza con Pomodoro di Sorrento

Pizza al forno con mozzarella di bufala DOP e pomodoro di Sorrento a crudo.

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

100 g Acqua

170 g Farina

6 g Sale

2 g Lievito

Farcitura

100 g Mozzarella di Bufala DOP

100 g Pomodoro di Sorrento

Basilico Fresco

5 g Olio Extra Vergine di Oliva

Preparazione

Impastare gli ingredienti per 14 minuti, far lievitare la massa ottenuta per 6 ore a temperatura ambiente, nel frattempo preparare gli ingredienti e il forno.

Lavare, tagliare a fette i pomodori di Sorrento.

Cominciare la stesura della pizza e la farcitura con gli ingredienti sopra elencati tranne che per il pomodoro e il basilico che saranno a crudo, cuocere per un minuto e mezzo.