



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003078 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 26 Lug 2019 alle ore 11:20

da PETR SOUKAL

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Pizza Oro di Cetara

Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

700 g Farina 0

300 g Farina 1

720 g Acqua

26 g Sale

2 g Lievito fresco

Farcitura:

80 g Pomodorini datterini gialli

80 g Fior di latte

20 g Marmellata di piennolo

20 g Colatura di alici

20 g Crema di prezzemolo

20 g Polvere di olive Caiazzane

qb Olio EVO al limone di Sorrento Frantoio Gargiuolo

Strumenti di cottura

forno a legna

Preparazione

Preimpasto fatto con tecnica biga con la farina tipo 1. Lasciata fermentare 24 ore a temperatura 16 gradi. Impasto si finisce con la farina tipo 0. Tempo di impastare 22 minuti con impastatrice a spirale.

24 ore biga

36 ore tc dopo rinfresco

4-5 ore ta

Sugo fatto con pomodorini datterini gialli 80 g, mozzarella fior di latte 80 g, marmellata di piennolo 20 g, crema di prezzemolo e colatura di alici 20 g, polvere di olive Caiazzane 20 g, un filo di olio EVO al limone di Sorrento Frantoio Gargiuolo

Vino consigliato

Greco di Tufo DOCG 2017, Altavigna