



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002209 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 01 Giu 2018 alle ore 09:48

da SALVATORE CARANNANTE

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Stella Venere

La pizza che ogni palato vorrebbe gustare, un incontro di sapori forti ma delicati.

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

560 g di acqua

30 g di sale

2 g di lievito

800 g di farina.

Farcitura:

250 g di burrata pugliese

200 g di pomodorino giallo di Battipaglia

n. 5 fettine di pancetta croccante

n. 6 olive nere infornate

ricotta di pecora salata al peperoncino q.b.

timo q.b.

Prodotti utilizzati

Burrata pugliese, olive nere infornate presidio slow food, pomodorini gialli di Battipaglia, pancetta, timo, ricotta di pecora salata al peperoncino.

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Preparare tutti gli ingredienti su un piano. Una volta messa la farina nell' impastatrice aggiungere lievito, fare girare per 2 minuti. Poi aggiungere acqua e far girare per 5 minuti, aggiungere il sale e far lavorare il tutto per 8 minuti. Far riposare l' impasto 20 minuti. Fare panetti da 280 g e lasciarli lievitare per 10 ore.

Stendere il panetto e formare la stella. Farciamo mettendo la burrata, i pomodorini gialli aromatizzati al timo. inforniamo a 350° per 1 minuto e 10 secondi. All' uscita aggiungere pancetta croccante aromatizzata al timo, olive nere infornate e scaglie di ricotta di pecora salata al peperoncino.

Vino consigliato

Falanghina