



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE003019 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 09 Lug 2019 alle ore 11:13**

**da DIEGO POLITELLI**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

## Terrà mia

Classica Margherita provola e pepe rivisitata.

Tempo di preparazione: 3 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto:

0.500 ml Acqua fresca

0.800 g Farina tipo 00

0.03 g Lievito fresco di birra

0.25 g Sale marino fino

Farcitura:

120 g Provola di Agerola

120 g Pomodoro San Marzano Dop

30 g Parmigiano Reggiano

15 g Olio extravergine di oliva

Q.B. Pepe nero

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Impasto pizza Napoletana a doppia lievitazione; prima fase in massa per 12 ore; seconda fase dopo lo sbaglio 12 ore.

### Vino consigliato

Birra