



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002234 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 08 Giu 2018 alle ore 12:02

da **SARA PALMIERI**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Tradizioni

Ho proposto una pizza senza glutine che desse il giusto spazio all'impasto e al topping, fatto di materie prime semplici e sapori un po' accantonati.

Tempo di preparazione: 30 ore

Ingredienti per 1 persone

Per 7 pizze :

1,1 kg di farina Fioreglut Caputo

1 lt di acqua

2 g di lievito

45 g di sale.

Topping:

n. 1 spicchio di aglio dell'ufita

100 g filetto di pomodoro

5 g origano

70 g formaggi misti grattugiati

n.5 foglie basilico

5 g olio ravece.

Prodotti utilizzati

Farina Fioreglut Caputo, filetto di pomodoro " sua eccellenza il pomodoro - I sapori di Corbara", aglio dell'ufita, olio ravece irpino, grana padano e pecorino, origano di montagna.

Strumenti di cottura

Forno elettrico Neapolis Moretti

Preparazione

Impasto fatto a mano con 30 h di maturazione. In seguito stendere l'impasto e farcire con il topping sopra elencato. Cuocere a 480° per 1 minuto e mezzo circa.

Vino consigliato

Nazionale Gluten free - Baladin

La ricetta ha partecipato a:

Festa a Vico