



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000672

Registrata in data 12 Lug 2016 alle ore 10:05

da VINCENZO LETTIERI

"Tripudio"

Una pizza con note di affumicato della provola di Agerola, il dolce del piennolo del Vesuvio DOP, e la nota piccante dell'nduja di Spilinga un mix di gusti forti ma equilibrati nello stesso tempo, e per finire poi, del basilico fresco e un giro di Olio evo

Tempo di preparazione: 4 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto (dosi per panetti da 260 g)
600 ml. acqua
820 g di farina 00 Caputo ROSSA
200 g di farina 0 Caputo BLU
30 g di sale
0,7 g di lievito di birra

Farcitura

80 g Provola di Agerola
50 g Piennolo del Vesuvio DOP fresco
30 g Nduja di Spilinga
Olio EVO q.b.
Basilico q.b.

Preparazione

Procedimento impasto

Si mescolano farina, acqua, sale e lievito.

Si versano i 600 ml di acqua nell'impastatrice, si scioglie il lievito, si aggiunge il 10 % della farina rispetto alla quantità complessiva prevista,

successivamente si stemperano 0,7 g di lievito di birra, si avvia l'impastatrice e si aggiunge gradualmente il resto della farina quindi aggiungere il sale, fino al raggiungimento della consistenza desiderata. Formata una palla si lascia riposare per 3 ore, poi si procede allo staglio formando dei panetti da 260 g per poi far lievitare 18/24 ore.

Si stende il disco di pasta poi mettiamo l'nduja a pezzetti, copriamo con la provola di Agerola, i pomodorini del Piennolo, il basilico e un giro d'olio e inforniamo.

Vino consigliato

Bivongi bianco