



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000593

Registrata in data 13 Giu 2016 alle ore 17:45

da VINCENZO ESPOSITO

Un bacio a Furore

Pizza condita con fiordilatte, olive, capperi, gamberoni, origano, olio evo, prezzemolo e buccia di limone.

Tempo di preparazione: 4 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per l'impasto

Da 1,550 kg a 1,650 kg di farina 00

1l di acqua

Da 0,60 g a 1,5 g di lievito di birra

Da 45 a 55 g di sale marino per ogni litro di acqua

Per la farcitura

60 g di fiordilatte di Agerola

20 g di olive di Gaeta

10 g di capperi di salina

250 g di gamberoni sgusciati e marinati per 2 ore in olio e limone

5 g di origano di montagna

5 g di prezzemolo tritato

10 g di olio evo

buccia di limone q.b.

Preparazione

Impastare gli ingredienti dell' impasto e a morbidezza ideale raggiunta lasciare l' impasto a lievitare in massa per il tempo indispensabile; stagliare in palline da 250-270 g l' una e lasciare ultimare la lievitazione.

Stendere l' impasto e farcirlo con il fiordilatte, le olive, i capperi, i gamberoni precedentemente marinati e l' origano di montagna.

Infornare e cuocere nel forno per pizze per c.a. 1 minuto.

All' uscita dal forno aggiungere l' olio, prezzemolo tritato fresco e la grattata di buccia di limone.