



Ricetta N. RE000671

Registrata in data 12 Lug 2016 alle ore 09:57

da VINCENZO LETTIERI

"Vasinicò"

Fiordilatte di Agerola, Pesto fresco, Pancetta di maialino nero Casertano, olive di Gaeta, scaglie di Grana Padano dop

Tempo di preparazione: 4 minuti

Ingredienti per 1 persona

Impasto (dosi per 5 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 Fiordilatte di Agerola

60 g Pesto di Basilico fresco

60 g di Pancetta affumicata di maialino nero Casertano

80 g Olive di Gaeta

40 g Scaglie di Grana Dop

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.

Procedimento pizza

Si stende il disco di pasta con un cucchiaino di pesto stendiamo come si fa per il pomodoro, quindi si procede con il fiordilatte le olive nere di Gaeta e inforniamo in forno per 90 secondi circa, in uscita aggiungiamo la pancetta e le scaglie di grana a pioggia.

Vino consigliato

Colli di Luni rosso