



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002220 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 05 Giu 2018 alle ore 11:57**

**da CIRO CASCELLA**

Livello di difficoltà: Facile

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## Vecchia Napoli

Una pizza fatta con un impasto alla napoletana (diretto) ad alta idratazione al limite della lavorabilità con un blend di farine Caputo di media forza e ad alto assorbimento idrico. L'impasto subisce un procedura di lunga lievitazione per garantire leggerezza e digeribilità di alto livello .

Tempo di preparazione: 3 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto

1,300 g di farina 00

1 lt acqua

50 g di sale artigianale di Trapani

lievito madre ( se non si è in possesso del lievito madre 2 g di lievito di birra )

Farcitura

150 g di crema di alici

150 g di scarole

10 g di olive nere tagiasche

40 g di piennolo rosso del Vesuvio

n.1 spicchio di aglio di Voghiera

Origano q.b.

Olio evo Gargiulo bio q.b.

Basilico fresco q.b.

### Prodotti utilizzati

Crema di alici di Cetara, piennolo rosso del Vesuvio dop, scarole cotte a vapore, olive nere tagiasche, aglio di Voghiera dop, origano del Vallo di diano, olio extra Gargiulo biologico, basilico fresco dell'orto.

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Inserire la farina nella planetaria sciogliere 2 g di lievito in un litro d'acqua e versare pian pian nella planetaria; dopo versare 55 g di sale artigianale e far girare per 18 minuti. Stendere accuratamente il panetto senza schiacciare i bordi stendere la crema di alici di Cetara, aggiungere il piennolo rosso e successivamente le scarole con le olive nere e in fine aglio, origano, olio e basilico.

### Vino consigliato

Birra