



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003049 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 17 Lug 2019 alle ore 10:14

da CARMINE PADUANO

Livello di difficoltà: Facile

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Vecchio marinaio

Una pizza farcita con pomodoro San Marzano, pomodorini del piennolo saltati in padella, sfogliatina di pane aromatizzata all'aglio, capperi di Pantelleria, alici di Menaica e pepe rosa.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

17,5 l Acqua
25 kg Farina
800 g Sale
20 g Lievito

Farcitura:

80 g Pomodoro San Marzano Dop
50 g Pomodori del piennolo
30 g Sfogliatina di pane all'aglio
5 g Capperi di Pantelleria
30 g Alici di Menaica
3 g Pepe rosa
q.b. Olio evo
50 g Patè di olive nere

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Impasto con bland di farine idratato al 70% e lievitato 36 ore, temperatura controllata, doppia lievitazione. Stendere panetto di 270 g, aggiungere pomodoro e pomodorini e infornare. All'uscita aggiungere sfogliatine di pane già precedentemente cotte e aromatizzate all'aglio con il patè di olive, alici marinate, capperi, pepe rosa e olio evo.