



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003131 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 10 Set 2019 alle ore 09:34

da DANIELE DI CRISTOFARO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Vesuviana nera

Pizza ottenuta da un impasto con un'idratazione del 72% da farina 00 Caputo in doppia lievitazione.

La pizza va a sovrapporre il sapore deciso della pancetta e dell' Auricchio scorza nera con la dolcezza dei pomodorini partenopei e la cipolla di Tropea, il tutto su una base di provola affumicata di Agerola.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

400 g Farina 00 Mulino Caputo (Caputo)

250 ml Acqua

2 g Lievito di birra

15 g Sale fino

Farcitura:

70 g Provola affumicata di Agerola

50 g Datterino giallo del Vesuvio DOP

50 g Pomodorino del piennolo dop

60 g Pancetta

20 g Provolone stravecchio scorza nera (Auricchio)

20 g Cipolla rossa di tropea

2 g Basilico (foglie)

2 g Olio Extra Vergine Della Penisola Sorrentina

Strumenti di cottura

Forno a legna tradizionale

Preparazione

Preparare l' impasto con un'idratazione del 72% da farina 00 Caputo in doppia lievitazione.

Preso la pagnotta, stendere assicurandosi di non schiacciare il bordo della pizza e cercando di stressare il meno possibile la pasta.

Spargere la provola affumicata e a seguire il resto degli ingredienti fatta eccezione per l'Auricchio scorza nera, a metà cottura aggiungere l'ingrediente mancante.

Vino consigliato

un calice di Fiano di Avellino.