



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002454 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 31 Lug 2018 alle ore 12:29

da GIUSEPPE PELUSO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Zarina Katerina

Direttamente da Mosca arriva la mia pizza bianca farcita con mozzarella fior di latte, in uscita pomodori ciliegini, capperi, baccalà affumicato, olive calabresi.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1600 g di farina 00

1 lt acqua

50 g sale marino

1 g lievito di birra

Farcitura:

80 g mozzarella

70 g pomodori ciliegini

10 g capperi

150 g baccalà affumicato

10 g olive calabresi

qualche foglia di alloro

Strumenti di cottura

Forno elettrico

Preparazione

Per cominciare preparare la pasta, con 1600 di farina 00, 1 litro di acqua, 50 sale marino, lievito di birra 1 g. Lievitazione 12 ore senza frigo, poi fare le palline da 280 grammi. Poi tagliamo a listarelle la mozzarella fior di latte e mettiamo a scolare.

Poi preparare il baccalà: mettiamone 150 g dentro un sacchetto per sotto vuoto con sale, pepe, olio evo, prezzemolo, fare cuocere a bassa temperatura 70° per circa 1 ora, poi preparare delle foglie di alloro dentro un pentolino, accendere con un setaccio di acciaio, mettere il baccalà, chiudere con il coperchio per 40/50 secondi ed è pronto affumicato.

Per preparare la pizza il forno deve essere 400°. Preparare 70 grammi di pomodori ciliegini, e 10 g di capperi. Stendere il panetto, farcire con tutti gli ingredienti e infornare.