



Ricetta N. RE001495

Registrata in data 30 Giu 2017 alle ore 08:49

da VINCENZO ESPOSITO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Zia Sofia

Pizza con zucchine, pomodoro datterino, provola, chips pestate, zenzero.

Tempo di preparazione: 4 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per l'impasto:

da 1,550 kg a 1,650 kg di farina 00

1 l di acqua

da 0,60 g a 1,5 g di lievito di birra

da 45 a 55 g di sale marino per ogni litro di acqua

Per la farcitura:

60 g di provola affumicata di Sorrento

50 g di pomodorino datterino

30 g di zucchine

10 g di chips pestate

zenzero fresco grattugiato q.b.

10 g di olio evo

una spolverata di pecorino romano

basilico q.b.

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Impastare gli ingredienti dell' impasto e a morbidezza ideale raggiunta lasciare l' impasto a lievitare in massa per il tempo indispensabile; stagiare in palline da 250-270 g l' una e lasciare ultimare la lievitazione. Stendere l' impasto e farcirlo con il pomodoro, la provola affumicata di Sorrento, le zucchine precedentemente fritte. Aggiungere una generosa spolverata di pecorino romano ed il basilico.

Infornare e cuocere nel forno per pizze per circa 1 minuto.

All' uscita dal forno aggiungere l' olio, i chips pestati e lo zenzero grattugiato.