



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001449

Registrata in data 08 Ago 2017 alle ore 21:00

da ALFONSO MASSARO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Zuccherina campana

Una pizza dal sapore delicato con la classica zucca napoletana.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

1l acqua

60 g sale

0.5 g lievito

1.600 Caputo rossa

Farcitura

100 g Zucca napoletana

100 g fiordi latte

100 g provola

olio evo q.b.

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Impasto

Si inizia a miscelare 1lt di acqua e 60 g di sale (proporzioni che variano sempre in base alla temperatura ambiente) poi si aggiunge un 30% di farina nell' impastatrice e per ultimo il lievito. Poi il resto della farina in un secondo momento.

Si lascia riposare il tutto mezzora nell' impastatrice, poi si dà un po' di consistenza in più e si fa riposare un' oretta sul banco e successivamente si staglia per i panetti che si lasciano lievitare 10-12 ore.

Si stende il panetto e si farcisce con la zucca napoletana, il fior di latte, la provola e un filo d'olio.