



Ricetta N. RE000606

Registrata in data 18 Giu 2016 alle ore 12:22

da CARMINE PADUANO

## Gialla di montagna

Una pizza in cui il sapore dolce del pomodorino giallo sposa i sapori decisi dei funghi e del salame.

Tempo di preparazione: 1 minuti

### Ingredienti per 1 persone

L'impasto per c.a 150 panetti ha il 65% di idratazione ed è composto da:

26 kg di farina ( si usano farine deboli con la w bassa)

16/5 litri di acqua

7 g di lievito

900 g di sale.

Per 10 pizze:

1.700 kg farina

1.2 lt di acqua

50 g di sale

1 g di farina

Farcitura

60 g di pomodorino giallo

40 g di funghi

40 g di salame

80 g di mozzarella di bufala campana

olio evo q.b

basilico.

### Preparazione

Impastare acqua e farina al 55% d'idratazione per 7 minuti. Fare riposare 40-50 minuti e poi portarla al 65% di idratazione aggiungendo il lievito e lavorare per altri 10 minuti, quindi aggiungere il sale e lavorare per altri 8 minuti. Lasciare riposare per 20 ore e stagliare tre ore prima di lavorarla. Una volta pronto l'impasto, distendere il panetto a formare il disco quindi disporre il pomodorino giallo, i funghi, la mozzarella di bufala ed il salame; poi un giro di olio evo. All'uscita guarnire con qualche foglia di basilico.