



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001820 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 03 Giu 2019 alle ore 09:50

da DANIELE PERNA

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

María Sofia

Pizza dedicata all'ultima regina di Napoli.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per 1 panetto di pizza:

170 g di farina Caputo 00

120 cl d'acqua

5 g di sale marino

0,2 g di lievito.

Farcitura

100 g fior di latte Jersey

80 g formaggio bavarese blu

50 g noci di Sorrento

60 g pomodorini gialli del Vesuvio

10 g d'olio extravergine d'oliva

n. 2 foglie di basilico

Prodotti utilizzati

Farina Molino Caputo

Strumenti di cottura

Forno a legna napoletano

Preparazione

Iniziamo mettendo l'acqua in una ciotola, aggiungere il lievito e stemperarlo nell'acqua dopodiché aggiungere la farina e iniziamo ad impastare, aggiungere il sale continuando ad impastare fino al raggiungimento del punto di pasta. Lasciare lievitare per 15-20 ore a temperatura ambiente. Stendere il panetto lievitato e iniziamo a farcirlo con il basilico e il formaggio bavarese blu poi aggiungiamo la mozzarella e i pomodorini gialli e a questo punto inforniamo la pizza nel forno a legna ad una temperatura di 450°- 480° e la facciamo cuocere massimo 90 secondi. Appena sfornata la pizza aggiungiamo l'olio e le noci di Sorrento.