

## **Pizza Campari**

Per l'impasto

- 1) 160g di acqua fredda, 300 gr farina per pizza, 5 g lievito  
Mescolare gli elementi indicati per 3 minuti, lasciare nella bacinella, coprire il tutto, e far riposare per 15 ore a temperatura ambiente.
- 2) 2 lt di acqua 2 kg di farina per pizza, 60g di sale, 1g di malto, 50 g di olio extra vergine d'oliva.

Mettere del malto nella farina. Mettere l'acqua nella bacinella a 65°. Mettere 80% della farina nella bacinella ed iniziare a mescolare.

Mescolare per 5 minuti e poi iniziare ad aggiungere ancora farina. Dopo aver amalgamato bene il tutto per 10 min aggiungere sale. Dopo aver ancora mescolato il tutto per 15 min aggiungere olio. Tempo totale di amalgamo 18 min

Lasciare riposare l'impasto per 30min, poi fare delle palline da 280 gr e metterle in frigorifero per 20 ore prima dell'uso.

### **Riduzione di Campari Rosso**

Ridurre 200 ml di Campari rosso e 200 ml di succo d'arance rosse di Sicilia, per 10 minuti finchè il composto diventa sciropposo.

### **Preparazione Finale**

280 g di impasto, 280 g di mozzarella (tagliata a julienne), 100 g di pancetta tagliata a piccoli pezzi, una spruzzata di finocchi di peperoncino rosso, olio d'oliva extra vergine.

Mettere in forno a legna

Dopo cottura aggiungere: un pizzico di formaggio di capra, scarola condita con olio, peperoncini piccanti freschi tagliati, quindi cospargere la pizza della glassa di Campari

Nota bene:

cospargere anche il piatto di portata con la riduzione di Campari prima di disporre la pizza sul piatto, così la riduzione con il calore caramellizzerà sia sopra che sotto la pizza dando così la possibilità alle proprietà del Campari di agire prima.