



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002277 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 19 Giu 2018 alle ore 13:41

da ANTONIO TRONCONE

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Capri

Una cartolina per ricordare i sapori dell'isola azzurra, condita con baccalà, pomodorini gialli e rossi semiseccchi in olio evo, olive nere di Gaeta, frutti del capperò, olio evo e origano di montagna.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

150 ml acqua

260 g farina tipo 1

8 g sale fino

0.5 lievito di birra.

n. 4 panetti da 100 g

Per una cartolina.

100 g baccalà

40 g pomodorini gialli e Rossi semiseccchi in olio evo.

30 g olive nere di Gaeta

20 g frutti del capperò .

4 g olio evo

3 g origano di montagna

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Per l'impasto: amalgamare gli ingredienti per ottenere un impasto al 65% di idratazione e fare lievitare 24 h a temperatura 22°. Stendere il panetto dandogli la forma della cartolina e condire con baccalà, olive, origano e olio quindi infornare per 50 secondi. All'uscita aggiungere pomodorini e capperi.