MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE001717
Registrata in data 15 Ago 2017 alle ore 09:21
da LUIGI IAVARONE

Livello di difficoltà: Facile
Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno
Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Cebiche saporita

Ho fatto una fusione dell pizza napoletana con la cultura sudamericana infatti la farcitura è composta dal Cebiche Peruano che è un tipico piatto del Sud America ma io lo ho rivisitato con influenze mediterranee.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

La ricetta della massa e' la tipica napoletana con una idratazione al 55%:
1 kg di farina
550 ml di acqua
30 g di sale
3 g di lievito di birra

per la farcitura (in cottura):
100 g. fiordilatte
olio Evo q.b.

Cebiche:
150 g salmone cileno fresco
n. 1 gambo sedano
n. 1 scalogno piccolo
n. 1 spicchio di aglio
1/5 peperone rosso piccolo
prezzemolo q.b.
sale q.b.
n. 1 limone intero (solo succo)
concentrato di limone q.b.
olio EVO q.b.
per la decorazione:
n. 5 cherry
40 g ciliegine
80 g salmone affumicato
basilico

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

La ricetta della massa e' la tipica napoletana con una idratazione al 55% lasciata maturare 24 ore con lievitazione controllata in frigorifero. Stendiamo il disco e per la farcitura in cottura aggiungiamo fiordilatte e olio evo. All'uscita aggiungiamo gli ingredienti del Cebiche Peruano a crudo.