



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001675**

**Registrata in data 11 Ago 2017 alle ore 19:42**

**da PAOLO CARLIS**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Flowers Explosion

Una pizza gluten free coloratissima e profumata

Tempo di preparazione: 3 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto:

30 g farina senza glutine  
5 g lievito istantaneo  
2 g gomma di Xantano  
7 g di amido di tapioca  
7 g di fecola di patate  
3 g di polvere di curcuma  
4 g di sale fino  
5 g di olio extra vergine

Farcitura:

fiordilatte campano 70 g  
olio extra vergine d'oliva q.b.  
insalata melange e misticanza di stagione 50 g  
n. 1 burrata al centro 100/150 g  
topping di supreme di pesto 15 g  
avocado a fette 30 g  
n. 5 fiori commestibili  
crema di aceto balsamico di Modena q.b.  
spolverata di pepe nero.

### Strumenti di cottura

forno a legna

### Preparazione

Amalgamare tutti gli ingredienti dell'impasto, lasciare a riposo per 25 minuti, tagliare e far lievitare.  
Stendere il panetto in teglia, farcire con fior di latte campano e olio e cuocere per 5 minuti, quindi guarnire con l'insalata melange e la misticanza di stagione, la burrata al centro il topping di supreme di pesto, l'avocado a fette, 5 fiori commestibili, crema di aceto balsamico di Modena, Olio extra vergine di oliva e una spolverata di pepe nero.