



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001724**

Registrata in data 12 Set 2017 alle ore 14:29

da **STEFANO MIOZZO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Veneto

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## On Air-senza glutine

Un impasto senza glutine con ingredienti leggeri e delicati. Il salmone è affumicato artigianalmente direttamente da me.

Tempo di preparazione: 8 ore

### Ingredienti per 1 persona

Impasto diretto senza glutine Caputo:

1kg mix di farine fiore glut Caputo

25 g lievito secco

800 g acqua

80 g olio girasole

25 g miele.

Farcitura:

100 g mozzarella bufala Dop,

40-50 g finocchio condito con olio a crudo e sale

60-70 g salmone affumicato di nostra produzione

90-100 g burrata pugliese Dop

un pizzico di semi di sesamo bianchi e neri

finger lime (un cucchiaino da caffè)

fiori eduli q.b.

### Prodotti utilizzati

Farina Caputo

Mozzarella di bufala Caseificio Stella

Burrata Caseificio Palazzo

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Portato a termine l'impasto condire la base con mozzarella di bufala e cucinare nel forno a legna. Dopo cottura completare con i restanti ingredienti.

### Vino consigliato

Franciacorta Brut Metodo classico di Biondelli.