



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002363 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 18 Lug 2018 alle ore 11:21**

**da MARIANNA IAQUINTO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

## Profumo d'estate

Profumo d'estate senza glutine e una pizza fior di latte, salmone affumicato all'inglese, rucola selvatica, stracciata di bufala, limone a scaglie e olio d'oliva.

Tempo di preparazione: 3 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto

Farina 250 g

Acqua 190 g

Olio 5 g

Sale 12 g

Lievito madre ( criscito) 7-8 g

Farcitura

100 g di fior di latte

100 g di salmone affumicato all'inglese

rucola selvatica q.b.

stracciata di bufala 80 g

limone a scaglie

olio d'oliva

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Stendere il panetto e infornare. All'uscita farcire con fior di latte, salmone affumicato all'inglese, rucola selvatica, stracciata di bufala, limone a scaglie e olio d'oliva