



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001485**

**Registrata in data 11 Lug 2017 alle ore 11:33**

**da VALENTINO LIBRO**

Livello di difficoltà: Facile

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Apple

Una pizza dal sapore fresco e ingredienti leggeri: fior di latte di Agerola, mela verde, salmone marinato, menta e mandorle tostate.

Tempo di preparazione: 3 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto:

blend di farina Caputo 0 e 00 1 kg

670 ml di acqua

33 g sale

1 g lievito

Ingredienti:

100 g fior di latte di Agerola

n. 1 mela verde

50 g salmone marinato

n. 2 foglioline menta

mandorle tostate q.b..

### Prodotti utilizzati

Farina Caputo 0 e 00

Fior di latte di Agerola

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Per l'impasto uso un blend di farina Caputo 0 e 00 1 kg, 670 ml di acqua, 33 g sale, 1 g lievito e ha 36 ore tra lievitazione e maturazione 12 t.a. e 24 t.c.

Preparazione impasto: 15 minuti. Stendere il disco e condire.

### Vino consigliato

Voccanera Lacrima cristi del Vesuvio, è un rosato da servire a 10°