



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002479 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 03 Ago 2018 alle ore 17:45**

**da ELIAS KHAN**

Livello di difficoltà: Facile

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Banglar Shaad

Una pizza in cui si sente un bel mix di sapori: pomodorini del Vesuvio, mozzarella, panch masala, sativa, cumino, senape e qualche ciuffo di coriandolo, olio al cumino.

Tempo di preparazione: 2 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1.600 farina

1 lt acqua

1,5 lievito

50 g sale

Farcitura:

80 g pomodorini del Vesuvio

80 g mozzarella

5 g panch masala, sativa, cumino, senape

qualche ciuffo di coriandolo

olio al cumino

sale

### Strumenti di cottura

forno a legna

### Preparazione

Amalgamare gli ingredienti dell'impasto e lasciarlo lievitare per 12 ore. Stendere un panetto e farcire con la mozzarella, i pomodorini, le spezie, il coriandolo lavato e tritato e l'olio al cumino.