



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003009 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 04 Lug 2019 alle ore 09:56

da ALESSANDRO DEFLORIAN

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Barba di frate norvegese

Pizza scrocchiarella con un interessante connubio con una verdura sapida chiamata agretto, burrata pugliese e dadolata di salmone affumicato o in versione Trentina con salmerino affumicato bio.

Tempo di preparazione: 24 ore

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1 kg Farina tipo 1

Piu farro

580 g Acqua

25 g Sale

15 g Olio evo

10 g Lievito fresco di birra

Farcitura:

100 g Fiordilatte fresco

70 g Barbe di frate

50 g Salmone affumicato o salmerino

5 g Olio evo affumicato

Strumenti di cottura

Forno f1 elettrico

Preparazione

Preparare l'impasto e lasciarlo lievitare 24 ore, quindi stendere il panetto e farcire ogni pizza con fiordilatte e cuocere per 3 minuti a 300°, a crudo posizionare le barbe dei frati cotte al vapore e condite, burrata e dadi di pesce affumicato.

Vino consigliato

Birra rauca, birra affumicata, Rauchbier