



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003058 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 23 Lug 2019 alle ore 12:09

da FABIO SCOZZAFAVA

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Bismark senza glutine

Un classico accoppiamento tra asparagi,uova e pancetta riproposto su questa pizza senza glutine con bordo ripieno

Tempo di preparazione: 7 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1 kg Farina Caputo Fioreglut (Molino Caputo)
100 g Licoli senza glutine
800 g Acqua
20 g Olio
10 g Lievito fresco
25 g Sale
1 Panetto di pizza da 260 gr

Farcitura:

1 Mozzarella di bufala campana
3 Asparagi
1 Uovo
6 Fette di pancetta
100 g Ricotta vaccina
Olio di oliva

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Stendere il panetto di pizza senza glutine abbastanza sottilmente di 40 cm di diametro,con l'aiuto di una sacca a poche distribuite la ricotta lungo il bordo lasciando all'incirca 1 cm di distanza dal bordo,rigirare il bordo con l'aiuto di un tarocco di plastica e sigillati bene all'interno,assicurarsi che la pizza sia staccata dal piano di lavoro dopodiché farcire con mozzarella di bufala,6 fette di pancetta,3 asparagi e l'uovo nel centro,un pizzico di sale sul uovo ,un giro d'olio,infornare e cuocere per 3/4minuti.

Vino consigliato

Birra chiara