



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002309 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 27 Giu 2018 alle ore 14:38

da ILLIYA BATRAKOV

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera

Bufala e salmone

Pizza con impasto allo zafferano con una leggera spalmata di panna di bufala e salmone affumicato.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

117 g acqua

100 g farina Caputo 00

0.5 g di lievito

6 g di sale

Un pizzico di zafferano

Farcitura:

n. 1 cucchiaio di panna di bufala

100 g di bufala

100 g di salmone affumicato

Un pizzico di prezzemolo con pangrattato condito olio e sale

Prodotti utilizzati

Farina Caputo 00

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

In una planetaria mescolare l'acqua, il sale e lo zafferano per 2/3 minuti per sciogliere il sale e lo zafferano, aggiungere successivamente la farina Caputo e il lievito. Lavorare l'impasto nella planetaria e lasciar riposare il tutto per 5 minuti e stagliare panetti da 260 g. Far lievitare l'impasto per 10/12 ore.

Dopo la lievitazione stendere un panetto e condirlo con una spalmata di panna di bufala e cuocere in forno a legna per 1 minuto, a cottura ultimata aggiungere il salmone affumicato, il prezzemolo e il pane grattugiato e condire con olio extravergine di oliva.