



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001731

Registrata in data 22 Ago 2017 alle ore 10:03

da ENZO DE PAOLIS

Livello di difficoltà: Medio

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Dieci

Una pizza gluten free con pesto di pistacchi, fior di latte di Agerola, salamino nero casertano, granella di pistacchi, scaglie di grana, basilico nero e olio bio.

Tempo di preparazione: 4 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

farina Caputo gluten free 1 kg

acqua 850 ml

lievito 2 g

45 g sale

Farcitura

pesto di pistacchi 60 g

fior di latte di Agerola 80 g

salamino nero casertano 40 g

granella di pistacchi q.b.

scaglie di grana q.b.

basilico nero

olio bio.

Prodotti utilizzati

Farina Caputo gluten free

Pesto di pistacchi

Fior di latte di Agerola

Salamino nero casertano

Granella di pistacchi

Scaglie di grana

Basilico nero

Olio bio.

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Impasto con farina Caputo gluten free, 24 ore lievitazione t.c , 10 minuti. Faccio sciogliere il lievito nell'acqua, aggiungo la farina a pioggia, aggiungo il sale a chiusura dell'impasto, faccio girare il tutto per 15 minuti.

Una volta che l'impasto è pronto mettere un panno umido sopra e lasciare riposare per 1 ora.

Poi iniziamo a fare i panetti e li mettiamo negli appositi contenitori.

Stendere il disco e aggiungere gli ingredienti: il pesto di pistacchi, il fior di latte di Agerola, il salamino nero casertano, una spolverata di granella di pistacchi, le scaglie di grana, il basilico nero e un giro di olio bio.

Vino consigliato

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com

oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com

Birra green's premium senza glutine