



**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](http://www.mysocialrecipe.com)  
oppure scrivere un messaggio all'indirizzo [info@mysocialrecipe.com](mailto:info@mysocialrecipe.com)

Birra green's premium senza glutine