



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001807

Registrata in data 11 Set 2017 alle ore 17:51

da FILOMENA PALMIERI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Calabria

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Dolce estate

Crema di fiori di zucca, alici fresche dello jonio, cipolla di Castrovillari caramellata, crema di peperoni, mozzarella fior di latte, olio ex vergine d'oliva, impasto 48 ore di maturazione.

Tempo di preparazione: 10 minuti

Ingredienti per 1 persone

1 kg di farina di grano tenero macinata a pietra, semola rimacinata di grano duro, germe di grano
2 g di lievito
pasta di riporto
30 g di sale
18 g di olio ex vergine d'oliva
67 % di idratazione.

260 g panetto
30 g crema fiori di zucca
40 g di alici fresche
80 g di mozzarella fior di latte
20 g cipolla caramellata
crema di peperoni leggermente piccante q.b.

Prodotti utilizzati

Crema fiori di zucca
Alici fresche
Mozzarella fior di latte
Cipolla caramellata
Crema di peperoni leggermente piccante.

Strumenti di cottura

Forno elettrico

Preparazione

Mettere la farina e il lievito nell'impastatrice e far ossigenare per un minuto, subito dopo l'acqua 5 minuti a velocità 1, poi 7 minuti a velocità 2, inserire il sale a velocità 1, infine olio ex vergine d'oliva, finire di impastare gli ultimi 5 minuti a velocità 1 lasciare riposare L'impasto per 15 minuti.

Vino consigliato

Vino rosé Dolcerdorme cantina Ferrocinto di Castrovillari