



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002442 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 05 Ago 2018 alle ore 21:34

da FILOMENA PALMIERI

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Fiori d'estate

Ecco i miei fiori d'estate su una pizza condita con crema di fiori di zucca, calamari a listarelle saltati in padella, mozzarella, menta, pomodorini, pepe e olio extravergine d'oliva.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

1 kg Farina Pivetti con una percentuale di semola e decorticato tipo1

68% idratazione

25 sale

15 g di olio

3 g lievito

Farcitura

100 g mozzarella

70 g fiori

100 g calamari

30 g pomodorini

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Impasto diretto 48 ore di maturazione farina Pivetti con una percentuale di semola e decorticato tipo1, 68% idratazione, 25 g sale, 3 g lievito, 15 g di olio a kg di farina 24 ore di massa in frigo a 4° poi arrivati a 40 ore di frigo fare le palline da g 260 e far lievitare. Stendere il panetto e condire con gli ingredienti descritti.