



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002437 - Ricetta d'Autore

Registrata in data **04 Ago 2018** alle ore **13:21**

da **RAFFAELE MENNA**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Focaccia salmone e stracciatella di bufala

Focaccia con salmone affumicato, stracciatella di bufala, rucola e crema tartufata.

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

Aqua 18 l

Farina 25 kg

Lievito secco 2 g

Sale 450 g

Farcitura

Salmone affumicato 100 g

Rucola fresca 100 g

Stracciatella di bufala 70 g

Crema tartufata 25 g

Olio EVO q.b

Sale q.b.

Prodotti utilizzati

Farina 5 Stagioni, Salmone norvegese affumicato, stracciatella di bufala "Caseificio Antico Demanio", crema tartufata "Giuliano Tartufi"

Strumenti di cottura

Forno a Legna (cottura 2/3 minuti); Forno Elettrico preriscaldato a 200° (non ventilato) cottura 15/20 minuti.

Preparazione

Stendere il panetto dell'impasto della focaccia (già lasciato in precedenza a lievitare per 24 ore all'interno di un recipiente di vetro), su un piano da lavoro infarinato. Distendere l'impasto con le punte delle dita per distribuirlo, una volta steso bucherellarlo con una forchetta, aggiungere un filo di olio EVO e cuocere in forno. Una volta cotta non vi resta che sfornarla e aggiungere a crudo rucola fresca, stracciatella di bufala, salmone affumicato, crema tartufata e pomodorino pacchietelle del piennolo.

Vino consigliato

Si consiglia di accompagnare la focaccia con un bel bicchiere fresco di birra artigianale nera