



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002134 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 08 Mag 2018 alle ore 12:11

da **SARA PALMIERI**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Fresca

Una pizza senza glutine studiata per l'estate, quindi per garantire una pizza per tutti e soprattutto estiva, "fresca". Impasto senza glutine Fioreglut Caputo, impasto a mano, 36h maturazione.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

100 g di acqua

110 g farina fioreglut Caputo

0,3 g di sale

0,02 g di lievito

Base focaccia senza glutine e in uscita rucola selvatica 30 g

stracciata con panna di latte fresco di Jersey 80 g

alici marinate di Cetara n. 5

polvere di menta 5 g

limone di Sorrento 3 g

fiori eduli n. 5

olio Ravece 5 g

Prodotti utilizzati

Farina Fioreglut Caputo, stracciata caseificio Aurora, alici marinate Delfino, fiori eduli Montoro erbe

Strumenti di cottura

Forno a legna napoletano

Preparazione

Preparo l'impasto e lascio riposare 36 ore. In seguito cuocere a 450° e in uscita farcire con gli ingredienti sopraelencati

Vino consigliato

Nazionale Glutenfree di Baladin

La ricetta ha partecipato a:

Una pizza per l'estate 2018 by Mulino Caputo