



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003032 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 09 Lug 2019 alle ore 17:08

da SARA PALMIERI

Livello di difficoltà: Medio

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Fresca 2.0

Una pizza per l'estate fatta di ingredienti semplici che insieme creano un sapore davvero particolare (focaccia senza glutine olio e origano, in uscita carpaccio di bufala, bufala campana, zest di limone di Sorrento, confettura di piennolo rosso, fiori eduli, olio evo e basilico)

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 7 persone

Impasto:

1,100 kg Farina Fioreglut Molino Caputo (Molino Caputo)

1 l Acqua

2 g Lievito

45 g Sale

Farcitura per 1 pizza:

n. 6 fette Carpaccio di bufala

n. 6 fette Bufala

q.b. Zest di limone

20 g Confettura di piennolo rosso

n.6 Fiori eduli

q.b. Basilico

q.b. Olio evo

q.b. Origano

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

In una ciotola versare l'acqua e sciogliere il lievito, unire metà farina e poi il sale, continuare con la restante parte di farina. Creare delle pagnotte di 290 g aiutandoci con dell'olio evo. Impellicolare e mettere in frigo per 36 ore. Una volta passate queste ore stendere il panetto, mettere olio e origano e creare dei forellini, cuocere a 420 gradi forno a legna, in uscita farcire con carpaccio di bufala, bufala, zest di limone, confettura di piennolo, fiori eduli, olio e basilico.