



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002991 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 26 Giu 2019 alle ore 13:08**

**da ANTONELLO SCATORCHIA**

**Livello di difficoltà: Medio**

**Piatto tipico della stagione: Estate**

**Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato**

## **Glamour Mojito**

Mi sono sempre chiesto "perchè il mojito lo si può soltanto bere?". Così ho deciso di creare questa pizza.

Tempo di preparazione: 10 minuti

### **Ingredienti per 1 persone**

Impasto

1000 g di farina tipo 1

700 g di acqua

30 g di sale

3 g di lievito

Farcitura

100 g mozzarella di bufala

100 g riduzione di rum

80 g di pesto alla menta

150 g salmone marinato al lime e zucchero

### **Preparazione**

Inserisco la farina nell' impastatrice, il lievito e idrato al 60% lavorando in prima velocità per 6 minuti.

Una volta creata la maglia glutinica passo in seconda velocità aggiungendo acqua a filo fino ad arrivare al 70% di idratazione e infine aggiungo il sale e faccio lavorare per altri 2 minuti. 24 h di lievitazione e maturazione a t.a.

Per il condimento della pizza metto una base di riduzione di rum, mozzarella di bufala campana DOP, pesto alla menta tutto in cottura. Poi dopo cottura aggiungo il salmone fatto precedentemente marinare con succo e zeste di lime e zucchero di canna e qualche foglia di menta fresca.