



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000653

Registrata in data 07 Lug 2016 alle ore 12:12

da FABIO MAGLIONE

Japan pizza

Una pizza dal sapore tutto orientale!

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

1 lt di acqua

1.600 g farina 00

50 g sale

0,2 g di lievito

Farcitura

n. 5 cucchiari di Philadelphia al salmone

40 g pomodori a filetto

40 g provola

150 g di surimi

100 g di rucola

olio evo q.b.

limone q.b.

Preparazione

Mettere nell'impastatrice l'acqua, il sale ed il lievito e amalgamare.

Aggiungere man mano la farina fino a raggiungere la giusta consistenza.

Procedere allo staglio dei panetti da c.a. 300 g ciascuno e lasciare riposare 24.h.

Stendere il disco di pasta poi farcire il cornicione col philadelphia al salmone.

Poi sul disco si aggiunge il filetto di pomodori e la provola e si inforna.

All'uscita aggiungere il surimi, la rucola il succo di limone e un giro d'olio.