



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003005 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 01 Lug 2019 alle ore 10:53

da GIUSEPPE PELUSO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Kazakistan

Una pizza con prodotti Kazaki

Tempo di preparazione: 1 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1600 g Farina 00 (Mulino Caputo)

Sacco rosso

1 l Acqua dei monti del Caucaso leggermente gassata

50 g Sale

1 g Lievito

Farcitura:

120 g Fior di latte di Almaty

(città del Kazakistan)

10 g Insalata mista

10 g Formaggio a pasta dura grattugiato

70 g Bresaola di cavallo

10 g Olio extravergine

1 Limone

1 Ravanella

Strumenti di cottura

forno a legna

Preparazione

Preparare un impasto amalgamando tutti gli ingredienti e lasciarlo lievitare per 48 ore.

Stendere un panetto di impasto e farcire con fior di latte fatto in Kazakistan ad Almaty infornare e in uscita aggiungere un mix di insalata, ravanella tagliato, scaglie di formaggio a pasta dura invecchiato 18 mesi, una spruzzata di limone, la bresaola di carne di cavallo.