



Ricetta N. RE002298 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 29 Giu 2018 alle ore 15:50

da **SALAH EDDINE DABBABI**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

La freschezza dell'estate

Una pizza da condire all'uscita con rucola, pomodorini gialli, datterino, pomodorini tigrati, burrata affumicata e anelli di cipolla rossa di Tropea per ritrovare tutti i colori ed i sapori della bella stagione.

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 1 persone

Panetto g 275

800 g farina 00 (Caputo)

560 r acqua

30 g sale

2 g lievito di birra

Farcitura

15 g di rucola

15 g pomodorini gialli

15 g datterino

15 g pomodorini tigrati

n. 1 burrata affumicata da 100 g

n.4 anelli di cipolla rossa di Tropea

un pizzico di sale

olio extra vergine d'oliva q.b.

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Preparare tutti gli ingredienti su un piano di lavoro idoneo. Una volta messa la farina nell'impastatrice aggiungere il lievito. Far girare per 3 minuti. Aggiungere l'acqua e far girare per 7 minuti. Aggiungere il sale e lavorare l'impasto per 10 minuti. Preparare un panetto da 275 g e lasciare lievitare per 15 h circa. Stendere il panetto e infornare. Una volta pronta, all'uscita condire con rucola, pomodorini gialli, poi datterino, pomodorini tigrati, una burrata affumicata e gli anelli di cipolla rossa di Tropea, il tutto condito con un pizzico di sale e olio extra vergine d'oliva.