



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002320 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 28 Giu 2018 alle ore 13:13

da GIUSEPPE CELIO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Lucignolo estiva - Gluten Free

Pizza gluten free dal gusto estivo con ingredienti aggiunti dopo la cottura dell'impasto.

Tempo di preparazione: 1 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1,2 kg Farina Caputo - Gluten Caputo

1 l acqua

Lievito madre q.b.

30 g sale

Farcitura:

Pesto fatto in casa n.2 cucchiari

Pomodorini gialli 80 g

Pomodorini datterini rossi 80 g

Bocconcini di bufala n.8

Prodotti utilizzati

Farina Caputo - Gluten Free

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Stendere il panetto di impasto e cuocerlo in forno a legna, a cottura ultimata aggiungere a crudo i bocconcini di bufala, il pesto fresco fatto in casa e i pomodorini gialli e rossi.