



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002399 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 20 Lug 2018 alle ore 10:20

da SANTE TORRE

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Orto Marino

In Oriente si è soliti mangiare alghe in tutte le salse ed io ho pensato di usarle per la pizza, combinando salsa di pomodoro, mozzarella, gamberi battuti marinati allo zenzero, alghe Wakame

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

35% farina "00"

5% semola

60% acqua

10 g olio oliva

6 g sale

lievito birra e lievito madre q.b..

Farcitura

Salsa di pomodori pelati 120 g

Mozzarella 70 g

Pomodorini ciliegini 25 g

Alghe Wakame 100 g

Gamberetti 100 g

Zenzero

Sale

Pepe

Olio di sesamo

Prodotti utilizzati

Pelato Mutti, mozzarella Zappala

Strumenti di cottura

Forno elettrico, pentolino per la cottura delle alghe, frullatore

Preparazione

Dopo aver amalgamato tutto faccio riposare l'impasto per 30 minuti, dopo formo la pagnotta e lascio fermentare per almeno 10 ore. Sbollentare le alghe e tritare, pestare i gamberetti e metterli a marinare per qualche minuto. Stendere il panetto, spalmare la salsa di pomodoro, aggiungere la mozzarella, ed infornare. in uscita adagiare il pestato di gamberetti e olio di sesamo

Vino consigliato

Vino bianco o rosso