



**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