



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001649**

**Registrata in data 31 Lug 2017 alle ore 17:44**

**da MARY VALERIANO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Pizza al salmone e pomodori freschi

Pizza a lievitazione di 24 ore con salmone, pomodori freschi e mozzarella di bufala.

Tempo di preparazione: 24 ore

### Ingredienti per 10 persone

1.270 g farina di tipo 1,  
120 g lievito madre,  
770 g acqua,  
35 g olio EVO  
25 g di sale.

### Condimento:

500 g salmone cotto al cartoccio con timo, sale e olio,  
6 pomodori a fette  
500 g mozzarella di bufala  
la pelle del pesce viene fritta e sbriciolata sopra per aggiungere croccantezza  
basilico fresco

### Prodotti utilizzati

Farina del Molino Vigevano

### Strumenti di cottura

Forno a legna sia per l'impasto, che per il pesce al cartoccio, e padella per friggere la pelle del pesce.

### Preparazione

Impastare farina, acqua, lievito madre, sale e olio. Dopo 15 minuti formare le palline della pizza e lasciare lievitare per 24 ore.

Cuocere al cartoccio nel forno a 150° C il salmone con sale, olio e timo.

Friggere la pelle del salmone.

Stendere l'impasto, passare in superficie olio aromatizzato al timo e basilico e infornare.

Una volta cotta la base, aggiungere il salmone, mozzarella di bufala, i pezzi di salmone, i pomodori a fette.

Aggiungere la pelle croccante del salmone sbriciolata e basilico fresco.

### Vino consigliato

Vino rosé toscano, azienda Dievole.