



**Ricetta N. RE002152 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 17 Mag 2018 alle ore 16:33**

**da MARZIA BUZZANCA**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Pizza baltica ai 5 cereali con gelato alla vodka e limone di Sorrento

Pizza baltica ai 5 cereali con gelato alla vodka e limone di Sorrento che in questo caso è stato preparato dal maestro Sergio Colalucci. .

Tempo di preparazione: 24 ore

### Ingredienti per 6 persone

Per l'impasto:

650 g di farina ricca Caputo

450 g di farina 1

150 g farina di semi

50 g di olio extravergine di oliva

30 g di sale

800 g di acqua

150 g di lievito naturale.

Per il condimento:

350 g salmone fresco ( cotto con bacche di ginepro, rosmarino)

100 g mozzarella

cuori di insalata q.b.

finocchietto

limone di Sorrento

pepe aromatico

mentuccia fresca

un giro di olio a crudo

una pallina di gelato alla vodka e limone (che in questo caso è stato preparato dal maestro Sergio Colalucci).

### Prodotti utilizzati

Limone di Sorrento, farine Caputo, Gelato alla vodka di Sergio Colalucci

### Strumenti di cottura

Forno elettrico ma se si preferisce anche a legna

### Preparazione

impastare il giorno prima per dare una lunga lievitazione all'impasto. Il giorno dopo rinfrescare con la farina ricca e 60 g di acqua ed aggiungere il lievito madre che la mattina abbiamo rinfrescato con acqua e farina ed abbiamo fatto lievitare e formare palline di 280 grammi e farle riposare qualche ora per poi spianarle in teglia e farle lievitare per altre tre ore prima di infornarle. Per il gelato possiamo affidarci ad una gelateria di fiducia.

Cuocere il salmone con bacche di ginepro (una decina ) e rosmarino ( un rametto ). Una volta cotto frullarlo con un frullatore ad immersione e formare con due cucchiaini delle quenelle. Coniamo l'insalata aggiungendo olio sale e pepe, qualche fogliolina di finocchietto e menta strappandole con le mani così il profumo sarà più intenso. Mettiamo a cuocere la pizza con la mozzarella a 300° per sei minuti circa, togliamo dal forno e tagliamo in otto spicchi e condiamo singolarmente ogni fetta adagiando l'insalata, poi la quenelle ed aggiungere un giro di olio a crudo ed una spolverata di

pepe aromatico ed una grattugiata di limone. Accompagneremo la pizza con una pallina di gelato alla vodka e limone che in questo caso è stato preparato dal maestro Sergio Colalucci.

**Vino consigliato**

Bollicine

**La ricetta ha partecipato a:**

Pizza per l'estate 2018