



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002431 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 05 Ago 2018 alle ore 22:53**

**da RAFFAELE COLUCCI**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

## Pizza salmonata

Pizza bianca con mozzarella di Agerola, salmone agli agrumi, rucola tritata, olio EVO e scaglie di Parmigiano Reggiano.

Tempo di preparazione: 2 minuti

### Ingredienti per 4 persone

Per l'impasto:

1 lt di acqua

1.500 kg farina Caputo

50 g sale

lievito q.b. (a seconda delle stagioni)

Per la farcitura;

80 g provola di bufala

13 g salmone agli agrumi

rucola tritata q.b.

olio EVO q.b.

scaglie di Parmigiano Reggiano q.b.

prezzemolo q.b.

limone q.b.

### Prodotti utilizzati

Parmigiano Reggiano

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Impasto diretto minimo 24 ore, fatto girare almeno 18-20 minuti e poi si fa riposare la pasta per c.a. mezz'ora prima di fare i panetti. Dopo la lievitazione si stende la pasta ottenuta e si farcisce la pizza con provola, cuocere per alcuni minuti ed infine all'uscita si aggiunge il salmone marinato agli agrumi, limone, rucola tritata, prezzemolo e scaglie di Parmigiano Reggiano.