



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001533**

**Registrata in data 17 Ago 2017 alle ore 11:17**

**da MARIO VITTORIO D'AQUINO**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Pizza salmone, cipolle e glassa d'aceto

È una pizza che nasce dall'idea del piatto che preferisco e che non ho mai trovato su una pizza.

Tempo di preparazione: 2 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Per l'impasto:

180 g farina  
105 g acqua  
10 g sale  
0,5 g lievito

Per la farcitura:

100 g salmone  
70 g fiordilatte  
60 g cipolla  
olio EVO q.b.  
pepe q.b.  
glassa di aceto q.b.  
basilico q.b.

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Sciogliamo il lievito in acqua, e amalgamiamo mezza dose di farina e aggiungiamo tutto il sale, dopo aver lavorato l'impasto aggiungiamo la restante farina. Lievitazione: 24 ore. Stendiamo un panetto da 280 g e lo farciamo con fiordilatte, olio e basilico e inforniamo. A crudo aggiungiamo salmone a straccetti e cipolla a rondelle, guarnire con glassa di aceto.

### Vino consigliato

Guinness doppio malto