



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003027 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 09 Lug 2019 alle ore 12:37

da FABIO FERRARA

Livello di difficoltà: Facile

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Raggio di sole

Una pizza con impasto alla curcuma, crema di noci, fior di latte e speck

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

700 g Farina 00
200 g Farina tipo 1
100 g Curcuma
650 ml Acqua
25 g Sale
25 g Olio EVO
10 g Pepe

Farcitura:

100 g Crema di noci
100 g Fior di latte
80 g Speck
6 g Crema di formaggi

Preparazione

L'impasto è un impasto alla curcuma: su 1 kg, 70% farina 00, 20% farina tipo 1, 10% curcuma 65% di acqua 25 g sale, 25 g olio, 10 g pepe nero. Stendere il panetto di pizza e farcire con tutti gli ingredienti. Cuocere in forno a legna per 2 minuti.