



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002113 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 04 Ago 2018 alle ore 11:54

da FRANCESCO CAPUANO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Ros' e maggio

Una pizza delicata in cui il salmone affumicato si sposa perfettamente con la freschezza del limone e della menta con piccole sfoglie di mandorle per armonizzare i sapori.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto per 8 panetti:

1 l acqua

50 g sale

1 g lievito

1,300 Kg farina.

Farcitura:

base di panna al salmone n. 5 cucchiari

n. 7 fettine di salmone affumicato (di cui 5 per le rose)

50 g di provola

olio evo q.b.

n. 15 foglie di menta

50 g di limone tagliato alla julienne

una spolverata di sfoglie di mandorle tostate.

Strumenti di cottura

forno a legna

Preparazione

Impasto: unisco lievito all'acqua e successivamente la farina, per ultimo il sale e impasto fino a raggiungere la giusta consistenza. Quindi procedo allo staglio dei panetti e lascio riposare 12 ore. Stendo il panetto e aggiungo la base di panna e salmone affumicato, provola e un giro d'olio e inforno. All'uscita aggiungo le rosette al salmone e distribuisco la buccia di limone (taglio julienne), le foglie di menta e le sfogliette di mandorle.