



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002491 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 04 Ago 2018 alle ore 12:31

da LUCA FORTI

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Salmone fragolato

È una pizza dalla sapore sorprendentemente delicato, il salmone affumicato si fonde con la dolcezza delle fragole, e le perle di aceto balsamico lasciano la giusta acidità.

Tempo di preparazione: 24 ore

Ingredienti per 1 persone

Impasto

1 kg farina w370

750 g acqua

30 g olio

10 g malto

200 g lievito madre

Farcitura

1/2 zucchini grattugiata

n. 4 fette salmone

200 g burrata

n. 2 grandi fragole

olio

semi di papavero

sfere di balsamico

Strumenti di cottura

Forno elettrico statico

Preparazione

Impastare la farina con 600 grammi di acqua, il sale, lievito madre e il malto e una volta formata una buona maglia glutinica passare alla seconda velocità e far assorbire la restante acqua e infine l'olio. Far lievitare per un paio di ore e formare le palline. Disporre in frigo e togliere almeno 6/7 ore prima del servizio. Stendere la pallina, condirla con olio extravergine, sale e mezza zucchini grattugiata. Infornare e farcire appena cotta con la burrata spezzettata, 4 fette di salmone, le fragole, le sfere di balsamico e semi di papavero.