



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002323 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 28 Giu 2018 alle ore 15:18

da LICEO DELLA PIZZA

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Salmone olandese

Una pizza di Valerio lessi realizzata con impasto alla curcuma e zafferano in cui ritroviamo tutto il sapore del Nord Europa con il classico salmone e salsa olandese.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 4 persone

Impasto:

1 kg farina

70% idratazione

20% Farina curcuma

10% Farina allo zafferano

20% Farina 0

200 g acqua

2 g lievito

Farcitura:

100 g salmone

50 g mandorle

100 g fiordilatte

30 g salsa olandese

Prodotti utilizzati

Farine Denti

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Preparare l'impasto aggiungendo le farine, acqua sale e lievito. Lasciar riposare l'impasto per 24h. Stagliare l'impasto in panetti.

Stendere il panetto di impasto e farcire con fior di latte, salmone, salsa olandese e granella di mandorle.

Vino consigliato

Vino bianco