



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002322 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 02 Lug 2018 alle ore 13:14

da LUIGI PICARIELLO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Sapori d'Oriente

Pizza con impasto diretto fatto con farina di curcuma, zenzero e semi di papavero. Condita con curenello di stoccafisso, crema di patate, mozzarella di bufala, granella di mandorle tostate, olio agrumato e olive taggiasche.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1 kg farina tipo 1 con germe di grano

650 g acqua

25 g sale

1 g lievito

Curcuma q.b.

Zenzero q.b.

Semi di papavero q.b.

Farcitura:

70 g crema di patate

60 g curenello di stoccafisso

100 g mozzarella di bufala

20 g granella di mandorle tostate

10 g olio agrumato

20 g olive taggiasche

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

L'impasto è un diretto fatto con farina di curcuma, zenzero e semi di papavero, acqua, sale e lievito. Ha un riposo a temperatura controllata di 24h e 6 ore a temperatura ambiente. Stendere il panetto e condire, poi infornare e all'uscita aggiungere un giro di olio agrumato.