



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001711

Registrata in data 12 Ago 2017 alle ore 19:35

da VADIM TODORUK

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Treccia di mare

Dalla Russia arriva la mia pizza leggera con tutto il sapore del mare, condita con insalata verde col polipo, gamberetti, cozze, vongole, pomodorini.

Tempo di preparazione: 7 minuti

Ingredienti per 1 persone

1 kg di farina
600 g d'acqua
55 g di sale
0,3 lievito di birra

insalata verde col polipo q.b.
n. 3-4 gamberetti
n. 3-4 cozze
n. 3-4 vongole
pomodorini ritagliati a forma di fiori
per condimento: sale, olio, succo di limone q.b..

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Per l'impasto 8 ore maturazione di pasta a temperatura ambiente, 28 ore temperatura controllata; in tutto maturazione 36 ore. Allarghiamo la pizza, tagliamo il cornicione per farlo a forma della treccia; cottura in forno a legna della focaccia senza ingredienti; all'uscita aggiungiamo l'insalata verde col polipo, gamberetti, cozze, vongole, pomodorini ritagliati a forma di fiori e condiamo con sale, olio, succo di limone.