



**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.