



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002321 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 28 Giu 2018 alle ore 13:31

da MASSIMO SALEMME

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Tricolore alla Salemme - Gluten Free

Pizza gluten free ispirata ai colori del tricolore italiano con fior di latte di Agerola, bocconcini di bufala, datterino giallo, rosso e peperoncini frigitelli.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1kg Farina Caputo - Fiore Glut

Acqua q.b.

30 g Sale

4 g Lievito

Impasto:

Fior di latte di Agerola 80 g

Parmigiano Reggiano q.b.

Pomodorino rosso 80 g

Pomodorino giallo 80 g

Frigitelli 80 g

n. 2 bocconcini di mozzarella bufala

Olio extra vergine di oliva

Prodotti utilizzati

Farina Caputo - Fiore Glut

Parmigiano Reggiano

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Per l'impasto unire lentamente la farina all'acqua ed aggiungere lievito e sale facendo lievitare l'impasto non stagliato per 10 ore. A impasto lievitato creare 8 panetti.

Stendere il panetto di impasto e farcire il tutto con fior di latte, pomodorino giallo e rosso, Parmigiano Reggiano ed infine aggiungere i frigitelli. Cuocere per pochi minuti.