



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000627

Registrata in data 23 Giu 2016 alle ore 13:31

da GENNARO CELENTANO

Zenzerina

L'idea nasce associando lo zenzero alle alici di Menaica in un misto di sapori tra mare e piante.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persona

Impasto

1600/1700 kg di farina di tipo 00

1 lt d'acqua

da 1 g ai 3 g di lievito dipende dal clima

55 g di sale

Farcitura

Zenzero grattugiato q.b.

80/100 g di fiordilatte

150 g di alici di Menaica

olive nere di Gaeta q.b.

olio evo q.b.

Preparazione

A 1600/1700 kg di farina di tipo 00 aggiungere 1 lt d'acqua, poi da 1 a 3 g di lievito (dipende dal clima), amalgamare e dopo aggiungere 55 g di sale e impastare finchè il prodotto non risulta corposo, asciutto e liscio. Farlo riposare dalle 12 alle 24 ore poi si prosegue con la stagliatura. Una volta steso l'impasto si mette lo zenzero, le alici, il fiordilatte, le olive e l'olio e si inforna.