



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002185 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 28 Mag 2018 alle ore 12:41

da STEFANO CANOSCI

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Impasto brioso topping strepitoso

Impasto ottenuto con acqua Ferrarelle a quattro gradi, lievitazione naturale di 72h/96h a temperatura controllata... ho unito la leggerezza dell' acqua alla leggerezza dell'impasto per ottenere un prodotto di alta digeribilità. Una pizza deliziosa e il segreto sta proprio nell'impasto leggerissimo, croccante ma al tempo stesso soffice all'interno...assaggiare per credere.

Tempo di preparazione: 10 minuti

Ingredienti per 1 persone

Acqua Ferrarelle 2 lt
Farina 00 4 kg
lievito madre 2-3 g
olio evo q.b.
sale 30 g

Farcitura
stracciatella di burrata 100 g
mortadella dop 100 g
granella di pistacchio di Bronte 30 g

Prodotti utilizzati

Acqua Ferrarelle, Farina 00, olio evo Olitalia, sale, mortadella, burrata e pistacchio km 0 (az. agricole piccole del territorio interessato)

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Preparare l'impasto e attendere la lunga lievitazione, stendere la pizza e cuocerla con solo la mozzarella. A termine cottura preparare il topping mettendo la burrata poi la mortadella e infine la granella di pistacchio e servire calda.

Vino consigliato

Acqua Ferrarelle, un vino bianco fruttato, birra artigianale bianca

La ricetta ha partecipato a:

Segnalazione del ristorante nella guida L'espresso, Gambero rosso e tra le 100 migliori pizzerie d' Italia secondo la rivista Arbiter.