



Ricetta N. RE000637

Registrata in data 28 Giu 2016 alle ore 16:13

da ALFONSO MASSARO

## Ischitana

Una pizza dal gusto tutto estivo che dedico a Ischia, la nostra meravigliosa isola verde.

Tempo di preparazione: 3 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto  
1l acqua  
60 g sale  
0.5 g lievito  
1,600 Caputo rossa

Farcitura  
60 g crema zucchine (30%) rucola(70%)  
40 g provola  
35 g fiordilatte  
n. 3 pachini gialli e n. 3 rossi  
30 g zucchine saltate  
n.10 gamberi freschi di Mazara  
formaggio parmigiano q.b.  
basilico q.b.  
olio d'oliva q.b.  
n.4-5 fiori di zuccina piccolini ripieni di ricotta e speck, sale, pepe, noce moscata

### Preparazione

Impasto

Si inizia a miscelare 1 lt di acqua e 60 g di sale (proporzioni che variano sempre in base alla temperatura ambiente) poi si aggiunge un 30% di farina nell' impastatrice e per ultimo il lievito. Poi il resto della farina in un secondo momento. Si lascia riposare il tutto mezzora nell' impastatrice, poi si dà un po' di consistenza in più e si fa riposare un' oretta sul banco e successivamente si staglia per i panetti che si lasciano lievitare 10-12 ore.

Farcitura

Una volta steso il disco di pasta si aggiungono tutti gli ingredienti: la crema zucchine e rucola, la provola ed il fiordilatte; i pachini gialli e rossi e le zucchine precedentemente saltate; poi i gamberi freschi di Mazara ed i fiori di zucchini piccolini, ripieni di ricotta, speck, sale, pepe e noce moscata. Un pizzico di formaggio parmigiano e a crudo il basilico ed un filo di olio.