



**Ricetta N. RE002186 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 31 Mag 2018 alle ore 14:26**

**da STEFANO CANOSCI**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

## La pizza effervescente

Ho riprovato ad utilizzare acqua Ferrarelle per l' impasto cercando con il topping di scegliere tutti quei prodotti che assaggiati separatamente ti portano a bere Ferrarelle fresca durante i pasti per esaltarne i sapori; sembrerà folle ma credo che ci sia un' acqua più indicata per ogni tipo di prodotto gastronomico, provare per credere!

Tempo di preparazione: 10 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Acqua ferrarelle 4°C 1l  
farina 00 2 kg  
lievito madre q.b.  
olio evo q.b.  
sale q.b.

### Farcitura:

Fiordilatte di Agerola 70 g  
Prosciutto cotto dop 100 g  
pomodorini secchi q.b.  
ricotta siciliana 50 g  
olio evo q.b.

### Prodotti utilizzati

Acqua Ferrarelle, olio evo Olitalia, prosciutto cotto dop, pomodorini secchi siciliani km zero, ricotta fresca siciliana km zero, fiordilatte di Agerola

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Prepariamo l' impasto con acqua Ferrarelle a 4° e aspettiamo 72/96h di maturazione a temperatura costante di 4°. Una volta pronto l' impasto stendiamo il disco e mettiamo il fiordilatte, poi a fine cottura costruiamo il topping ponendo il prosciutto cotto, delle "nuvole sparse" di ricotta fresca mediante un saccapoche e infine il pimodorino secco.

### Vino consigliato

Acqua Ferrarelle, birra chiara o scura artigianale, vino bianco o rosso fruttato

### La ricetta ha partecipato a:

La pizzeria e le mie pizze sono presenti nelle guide de L' Espresso e Gambero rosso; nel 2018 siamo stati premiati dalla rivista ARBITER tra le migliori 100 pizzerie d'Italia.