



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002539 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 07 Ago 2018 alle ore 12:42**

**da ANTONIO POLZELLA**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Profumi di Sicilia

Pizza farcita con mozzarella fior di latte, burrata, arancino (liquore all'arancio), un cucchiaino di prosecco di Falanghina (Sofia, Terre d'Aglianico), gamberoni Rossi di Mazara del Vallo, polvere e qualche pistacchio intero di Bronte Presidio Slow Food, limone grattugiato e sorbetto al limone.

Tempo di preparazione: 2 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto

1 Kg Farina tipo 1

20 g sale

580 g acqua

100 g limoncello

30 g olio evo

300 g lievito madre

Farcitura:

60 g Mozzarella fior di latte

60 g burrata

20 g arancino (liquore all'arancio)

un cucchiaino di prosecco di Falanghina (Sofia, Terre d'Aglianico)

n. 6 gamberoni rossi di Mazara del Vallo

polvere e qualche pistacchio intero di Bronte Presidio Slow Food

n. 1 limone grattugiato

50 g sorbetto al limone

### Strumenti di cottura

forno a legna

### Preparazione

Mettere tutti gli ingredienti compreso il limoncello nell'impastatrice tranne sale e olio e far andare per 6 minuti in prima velocità, aggiungendo sale.

Poi impastare 3 minuti in seconda velocità aggiungendo l'olio alla fine. Temperatura impasto 22/24°. Lasciare puntare la pasta per un' ora a temperatura ambiente (almeno 22°). Trascorso il tempo di riposo procedere alla spezzatura dei panetti del peso desiderato; lasciare riposare i panetti altri 60 minuti alla temperatura ambiente. Se si lavora l'impasto durante la giornata tenere a 30° per tre ore o a temperatura di 18/20° per almeno 20 ore se si utilizza il giorno dopo. A più 5° l'impasto può durare sino a due giorni. Una volta tolto l'impasto dal frigorifero, portarlo alla temperatura ambiente (per circa 4 ore ) e poi procedere alla lavorazione.

Cuocere con forno a 330° il disco di pizza da 280 g con mozzarella fior di latte, stendendolo al massimo 20 cm di diametro, dividere la pizza in 6 spicchi, aggiungere ad ogni spicchio della burrata mista all'arancino (liquore), adagiare ad ogni spicchio un gamberone rosso di Mazara del Vallo sgusciato, terminare con grattugiata di limone fresco, polvere e qualche pistacchio intero di Bronte, al centro un sorbetto di limone con qualche goccia di spumante di falanghina Sofia (cantina Terre D' Aglianico).

**Vino consigliato**

Spumante di Falanghina Sofia (cantina Terre D'Aglianico).