Alessandro Borghese Kitchen Sound, che pizza le Tartarughe Ninja! VIDEO

borghese-20-5c1fb2d7

PIZZA
TRATTO DA: TARTARUGHE NINJA
(Costo € - Tempo 2giorni 7h - Difficoltà ##)

Ingredienti:
1000 g farina “00”
600 g acqua
1 g lievito di birra
20 g sale
10 ml olio
500 g pomodori pelati
1 kg mozzarella fior di latte
1 salamino piccante
Olio extravergine d’oliva q.b.
Origano q.b.
Funghi champignon q.b.
Origano e Basilico q.b.

Preparazione:
Nel boccale di una planetaria aggiungi: farina, lievito di birra sciolto in acqua, olio e acqua a filo. In seguito aggiusta di sale.
Lascia lievitare l’impasto coperto da pellicola trasparente o da un panno umido per 48 ore in una zona fresca.
Una volta lievitato, infarinati le mani e con l’aiuto di un tarocco dividi l’impasto ricavandoti delle palline.

Lascia lievitare di nuovo il tutto per altre 6 ore.
A parte condisci i pomodori pelati con sale, olio e origano. Mescola il tutto con l’aiuto di una forchetta.
Taglia a fettine il salame piccante, sminuzza la mozzarella, pulisci i funghi e tagliali a losanghe.
Stendi l’impasto a partire dal centro senza toccare i bordi. Aiutati con le mani.
Disponi la pizza su una pala infarinata e farciscila con la salsa di pomodoro, la mozzarella, i funghi, il salame piccante e un filo d’olio.
Cuoci in forno a 310°C per circa 5 min (oppure 200 gradi per 10 minuti).
Servi la pizza decorandola con qualche foglia di basilico.

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno