Alessandro Borghese Kitchen Sound Pizza, la Pizza Ale con Franco Pepe

borghese-10-e86bcfa5

PIZZA ALE
Con Franco Pepe

TEMPO: 8h 35 min
COSTO: medio
DIFFICOLTA': media

Ingredienti:
Per la pizza (per 4 panetti):
½ litro di acqua
800g farina tipo 0
22g sale
5g lievito di birra
Pasta di riporto

Per la farcitura:
fonduta di taleggio q.b
bresaola di bufala q.b.
noci
pane tostato con aceto balsamico di Modena IGP
scarola riccia

Preparazione:
Per l'impasto, versa l'acqua in una ciotola capiente insieme al sale e miscelate la farina pian piano, a metà procedimento aggiungi lievito di birra e continua ad impastare per 15/20 minuti circa.Una volta

che l'impasto risulta compatto e omogeneo, lascialo riposare per 6 ore coperto da un panno umido.
Terminate le ore di lievitazione, procedete al taglio formando dei panetti il cui peso può variare dai 200 ai 250 grammi a seconda dell’uso. Lascia riposare per altre due ore.
Per la farcitura, tagliate il taleggio a cubetti lasciando la crosta. Versa la panna e i cubetti di taleggio in un pentolino e con l'aiuto di una frusta amalgama bene fino alla fusione del formaggio. Una volta pronta la fonduta lasciala raffreddare.
Stendi delicatamente l’impasto e versate la fonduta al Taleggio DOP.
Inforna la pizza e cuoci per 5-6 minuti a 220 gradi.
A fine cottura estraete la pizza e tagliatela a spicchi.
In una ciotola aggiungi: il pane raffermo e l’aceto balsamico di Modena IGP . Mescolate bene il tutto in maniera tale da far incorporare l’aceto al pane. Prosegui adagiando la bresaola di bufalo su ogni spicchio.
Termina con il composto di pane e aceto palsamico, qualche noce per dare croccantezza e infine la scarola riccia.

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