Alessandro Borghese Kitchen Sound Pizza, la Pizza Fritta 'Ciro'. VIDEO

borghese-11-85331d39

PIZZA FRITTA 'CIRO'
Con Franco Pepe

TEMPO: 10h 50 min
COSTO: medio
DIFFICOLTA': media

Ingredienti:
Per la pizza (per 4 panetti):
½ litro di acqua
800g farina tipo 00
22g sale
5g lievito di birra
Pasta di riporto

Per il pesto di rucola:
30g rucola
5g Olio evo
Aglio q.b.
Pinoli q.b.

Per la crema di grana:
50g panna da cucina
25g Parmiggiano grattugiato

Polvere di olive q.b.
Olio di arachidi q.b.

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 8 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.
Sbollenta la rucola in acqua bollente per qualche minuto e prosegui versandola in una ciotola con acqua e ghiaccio così da mantenere il verde 'brillante'.
Frulla, all'interno di un mixer: i pinoli, la rucola sbollentata e l'olio extravergine di oliva.
Disponi le olive nere su una placca ricoperta di carta forno e inforna a 80 gradi per 20 minuti. Sfornate e sminuzzatele in polvere.
Versa la panna in un pentolino, aggiungi il parmigiano e porta a ebollizione fino a creare una crema.
Stendi l'impasto aiutandoti con le mani e la farina. Farcisci con: crema al parmigiano e pesto di rucola.
Chiudi l'impasto a 'panzerotto', rifila bene i bordi e friggi in olio bollente. Scola la pizza fritta su carta assorbente.
Dividi la pizza in due parti e spolverala con la polvere di olive passate al forno.

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