Alessandro Borghese Kitchen Sound Pizza, Sensazioni di Costiera. VIDEO

borghese-12-d46d82dd

SENSAZIONI DI COSTIERA
Con Franco Pepe

TEMPO: 10h 35 minuti
COSTO: basso
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:
1 pomodoro ramato
1 ramo di prezzemolo
3/4 acciughe di Cetara
Peperoncino in polvere q.b.
Aglio disidratato q.b.
Scorza di un limone 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, procedi 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, taglia il pomodoro a fettine e trita a coltello il prezzemolo.

Stendi l'impasto in maniera uniforme, bucalo con una forchetta e friggilo in olio bollente su entrambi i lati. Asciugala dall'olio in eccesso con della carta assorbente.

Dividi la pizza a fette e farciscila con una spolverata d'aglio, le fettine di pomodoro, il peperoncino, le acciughe e il prezzemolo tritato.

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