Alessandro Borghese Kitchen Sound Pizza, la Margherita Sbagliata. VIDEO

borghese-13-bd1ae6a2

MARGHERITA SBAGLIATA
Con Franco Pepe

TEMPO: 8h 30
COSTO: medio
DIFFICOLTA': media

Ingredienti:
Per l'impasto:
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:
90g mozzarella tagliata a cubetti
Passata di pomodoro riccio q.b.
10g basilico a foglie
5g olio evo
Ghiaccio 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 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, sbollenta le foglie di basilico fresco in un pentolino di acqua calda e in seguito termina la loro cottura in una ciotola con acqua e ghiaccio.
Frulla con l'aiuto di un mixer, le foglie di basilico sbollentate insieme a un giro di olio extravergine di oliva. Versa il pesto di basilico in uno squeezer.
Stendi l'impasto della pizza aiutandoti con le mani e la farina. Farcisci la pizza con i cubetti di mozzarella e inforna per 5-6 minuti a 220 gradi.
Sforna la pizza e terminala aggiungendo la passata di pomodoro,la riduzione di basilico e un giro di olio extravergine di oliva.

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