Alessandro Borghese Kitchen Sound Pizza, la Riccio Nero con Franco Pepe

borghese-14-2222f56d

RICCIO NERO
Con Franco Pepe

TEMPO: 10h 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:
Mozzarella fior di latte q.b
Scamorza affumicata a pezzettini q.b.
Salsiccia secca di maiale nero casertano q.b.
Scarola riccia q.b.
Origano 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.
Per la farcitura, taglia la mozzarella e la salsiccia a fettine sottilissime.
Stendi l'impasto aiutandoti con le mani e la farina, e condiscilo solo su un lato con la mozzarella fior di latte, la salsiccia, la scamorza e un giro di olio extravergine.
Inforna la pizza e cuoci per 5-6 minuti ad una temperatura di 250 gradi.
Sforna la pizza e ultimala con l'origano, la scarola riccia e un giro di olio extravergine. Ripiegala su sé stessa.

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