Alessandro Borghese Kitchen Sound Pizza, la Pizza Margheritissima VIDEO

borghese-18-eac2ce94

PIZZA MARGHERITISSIMA
Con Ciro Oliva

TEMPO: 6/7 minuti
COSTO: Basso
DIFFICOLTA': Bassa

Ingredienti:
Per l'impasto:
500 ml di acqua
800 g di farina tipo (00)
20 g di sale
0,2 g di lievito

Per la farcitura:
800 g di pomodoro del Piennolo Vesuvio
600 g di mozzarella fior di latte
120 g di parmiggiano reggiano DOP 24 stagionato 24 mesi
3 g di Olio Extra Vergine di Oliva
Basilico q.b.

Preparazione:

Iniziate preparando l'impasto. Prendete una ciotola, versateci l'acqua e sciogliete il lievito nell'acqua dopo di che aggiungete la farina tipo (00); aggiungete un pizzico di sale e iniziate ad impastare a

mano. Una volta pronto prendete l’impasto e rimettetelo nella ciotola; copritelo poi con un panno umido e lasciatelo riposare per 16 ore.
Una volta fatto riposare l’impasto proseguite con la lavorazione partendo dalla mozzarella fior di latte. Tagliatela a dadini, riponetela in una ciotola e mettetela in frigorifero per qualche minuto in maniera tale che si asciughi leggermente e non bagni troppo la pizza.
Stendete l’impasto. Una volta steso prendete i pomodori e metteteli sull’impasto assieme al basilico; di seguito prendete la mozzarella e aggiungetela alla pizza. Ora è il momento di infornare! Cuocetela per circa 1 minuto 1 minuto e mezzo in un forno professionale, mentre, con un forno da casa, cuocetela per 6/7 minuti a 240° circa. A fine cottura prendete il parmiggiano e con il pela patate aggiungete le scaglie alla pizza. Per finire due foglie di basilico fresco e un filo d’olio extra vergine d’oliva.
La pizza è pronta!

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