Alessandro Borghese Kitchen Sound Pizza, Pizza senza lieviti aggiunti

borghese-1-9d7b670f

PIZZA SENZA LIEVITI AGGIUNTI
Con Renato Bosco

TEMPO: 25 minuti
COSTO: Basso
DIFFICOLTA': Medio/Alta

Ingredienti:
Pre-impasto:
100 g di grano spezzato italiano
300 g acqua a 78°C
500 g farina di tipo 1

Per l'impasto:
100 g farina tipo (0) o 1
160 g acqua
12 g sale
5 g malto
Olio extra vergine d'oliva

Per la farcitura:
Punte di asparago saltate (crema di asparagi)
Uova galina grisa
Chips di carota
Polvere di cipolla

Polvere di pisello

Preparazione:
Iniziate preparando il pre-impasto. Incorporate il grano spezzato con l'acqua a temperatura indicata e lasciate riposare il tutto per 20 minuti. Dopo di che aggiungete la farina e lasciate riposare il tutto coperto per un panno per 18 ore a temperatura ambiente. Versate circa 500 g di farina nell'impastatrice assieme al composto preparato precedentemente e al malto: amalgamate il tutto a velocità 1 per 8 minuti, aggiungete il sale e impastate a velocità 2 per altri 5 minuti fino ad ottener una massa liscia.
Una volta pronto l'impasto prendete l'olio extra vergine d'oliva e un pennello e ungete bene la ciotola e lasciatelo riposare al suo interno per circa un'ora coperto da un canovaccio.
Nel frattempo preparate gli ingredienti: prendete delle carote e un pela patate e private la carota della buccia. Prendete la buccia e passatela prima nella maizena e poi nell'amido di mais e successivamente andate ad immergerle nell'olio bollente. Una volta pronte asciugatele con della carta assorbente. Successivamente prendete l'asparago e tagliatene le punte; prendete una pentola con un filo d'olio EVO e mettetele punte d'asparago a cuocere. La parte finale degli asparagi, invece, fatela bollire per qualche minuto dopo di che, con l'aiuto di un frullatore ad immersione, create una crema.
Prendete le uova e mettetele a bollire.
E' arrivato il momento dei piselli: prendete le bucce dei piselli e lasciatele seccare per una notte dopo di che createne una polvere sbriciolandole. Lo stesso procedimento fatelo per le bucce delle cipolle.
Una volta pronte le uova sbucciatele e mettetele da parte.
E' arrivato il momento di stendere l'impasto. Una volta steso prendete la crema d'asparagi e versatela sopra la pizza.
Ora è il momento di mettere il refrettario nel forno: per un forno professionale a 310° per circa 3 minuti, mentre per un forno comune da casa la cottura sarà per 6/7 minuti a 240°.
Una volta pronta la pizza estraetela dal forno e tagliatela in sei spicchi; adagiatela sul piatto e aggiungete le punte di asparagi insieme alle carote fritte. Con un colino prendete le uova e spremetele al suo interno e mettetele sulla pizza. Infine prendete la polvere di cipolle e asparagi e spargetele sul tutto. Un filo d'olio extra vergine d'oliva e la pizza è pronta!

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