Alessandro Borghese Kitchen Sound Pizza: la Pizza Doppio Crunch. VIDEO

borghese-2-c28f0711

PIZZA DOPPIO CRUNCH
Con Renato Bosco

TEMPO: 10 minuti
COSTO: medio/basso
DIFFICOLTA': bassa

Ingredienti per due teglie da casa (30x40):
Per la biga:
200 g di farina tipo (0)
90 g di acqua
3 g di lievito compresso

Per l'impasto:
Biga
1000 g di farina tipo (0) o tipo 1
750-800 g di acqua
25 g di sale
25 g olio extra vergine d'oliva
5 g malto
3 g di lievito compresso

Per la farcitura:
Fior di latte
Mortadella

Pistacchio

Preparazione:
Partite preparando l’impasto della pizza. Prendete la farina e mettetela nella ciotola assieme al lievito e all’acqua, e cominciate ad impastare. Lasciate pure il pre impasto slegato e lasciatelo riposare ad un temperatura di 18-20° per 18 ore.
Una volta fatto riposare mettete il pre impasto nell’impastatrice assieme ad altra farina, al malto e ancora un po’ di lievito. Azionate l’impastatrice ad una velocita bassa e lentamente versate l’acqua. Successivamente aggiungete il sale e olio extra vergine d’oliva.
L’impasto è pronto. Prendete l’olio extra vergine d’oliva e mettetelo dentro una ciotola; con un pennello ungetelo bene e mettete l’impasto al suo interno e lasciatelo riposare coperto da un canovaccio. Dopo 3 ore l’impasto è pronto ad essere lavorato. Tagliatelo in due parti e lasciatelo riposare per altre 4 ore. E’ arrivato il momento di stendere l’impasto. Una volta pronto adagiatelo in un teglia e mettetelo in forno a 240° per circa 10-12 minuti, mentre per un forno che può arrivare a temperature più elevate basteranno 7 minuti per la cottura. Passato il tempo stabilito tagliate l’impasto in due parti come fosse un panino. Prendete il frullatore e tritate i pistacchi; successivamente tagliate il fior di latte e farcite l’impasto assieme alla mortadella e all’impasto. Chiudete il tutto e rimettetelo nel forno per circa 3 minuti.

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