# Alessandro Borghese Kitchen Sound Pizza, la pizza vegetariana. VIDEO

borghese-3-0942e826

**PIZZA VEGETARIANA**
**Con Renato Bosco**

***TEMPO: 20 monuti***
***COSTO: medio***
***DIFFICOLTA': medio-bassa***

**Ingredienti:**
Per la centrifuga:
500 g mela
10 g zucchero
Acqua a 40°

Per il pre-impasto:
250 g di centrifuga matura
500 g Farina tipo (0)
5 g sale

Per l'impasto:
Pre-impasto
500g farina tipo 1
250 g acqua
25 g sale
20 g olio extra vergine di oliva
5 g malto

Per la farcitura:
Salsa di pomodoro
Fior di latte
Pomodoro confit
Basilico
Origano

**Preparazione:**
Incominciate preparando la centrifuga: prendete una mela verde e con il coltello tagliatela a fettine lasciando la buccia. Mettete il tutto in un contenitore e aggiungete acqua a 40° e un cucchiaio e mezzo di zucchero; chiudete il vasetto e lasciate il tutto a temperatura ambiente per 3 giorni. Dopo aver lasciato riposare la centrifuga, filtratela e mettetela in una ciotola; aggiungete la farina tipo (0) e aggiungete un po' di sale. Con un mestolo andate ad amalgamare approssimativamente il tutto e lasciatelo riposare per 12 ore a temperatura ambiente avvolgendola con una pellicola.
Dopo 12 ore iniziate ad impastare. Prendete la farina di tipo 1 e mettetela nell'impastatrice, aggiungete l'acqua, il malto e il pre-impasto, dopo di che azionate il macchinario a bassa velocità. A questo punto prendete il sale e aggiungetelo assieme all'olio extra vergine d'oliva.
Ora preparate gli ingredienti della farcitura. Per la salsa di pomodoro prendete dei pomodori pelati e spremeteli a mano, aggiungete sale, olio e origano.
Per i pomodori confit invece pelate dei pomodori e metteteli in forno per 3 ore a 100°C con del basilico. Con la buccia dei pomodori preparate delle chips lasciandole in forno a 65° per una notte oppure nell'essicatore. Dopo di che prendete la mozzarella fior di latte lavorata senza coagulazione di derivati animali, quindi perfetta per una pizza vegetariana, e tagliatela a dadini. Successivamente mettete la piastra in forno a 250° e iniziate a stendere l'impasto dall'interno verso l'esterno; aggiungete la salsa di pomodoro e infornate la pizza per circa 5 minuti.
Una volta pronta la pizza tagliatela a spicchi e adagiatela in un piatto, aggiungete il fior di latte a crudo, basilico, origano, due chips di pomodoro e il pomodoro confit. Infine completate il tutto con altre due chips di pomodoro e olio extra vergine di oliva. La pizza è pronta!

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