Alessandro Borghese Kitchen Sound Pizza, il Datterino arrosto. VIDEO

borghese-datterino-4ff8175e

Datterino Arrosto
Con Simone Lombardi

TEMPO: 3h 40 min
COSTO: basso
DIFFICOLTA': media

Ingredienti:
Per la pizza:
1kg farina (tipo 1)
560g acqua
40g acqua aggiunta
10g malto d'orzo
10g lievito
25g sale
40g olio evo

Per la farcitura:
150g pomodorini datterini
1 Melanzana
2 Zucchine
60g Taleggio
Timo q.b.
Aglio q.b.

Preparazione:

Incorpora nella farina il lievito e il malto. Versa tutto all'interno di una planetaria, insieme all'acqua e all'olio extravergine di oliva. Inizia a impastare ad una bassa velocità. Prosegui aggiungendo il sale e l'acqua aggiuntiva per idratare maggiormente l'impasto.Continua a impastare fino a creare un palla omogena.

Lavora l'impasto con le mani per qualche minuto, dividilo in panetti e lascialo riposare per 3 ore a temperatura ambiente.

Sbollenta per qualche minuto in acqua calda i pomodorini datterini e spellali. Disponi i pomodorini su una teglia ricoperta di carta forno e condisci con: olio,sale, timo e aglio. Inforna a 240 gradi per 6 minuti.

A parte, affetta finemente le zucchine, disponile su un passino, salale e lasciale marinare per una decina di minuti. Una volta eliminata l'acqua in eccesso aromatizza le zucchine con olio extravergine e timo. Disponile su un foglio di carta stagnola e chiudi 'a raviolo cinese'.

Pela la melanzana,tagliala a fettine sottili e scottale su entrambi i lati in padella, con un giro di olio extravergine.Una volta pronte, condisci con sale e pepe.

Taglia il taleggio a cubetti e privalo della crosta.

Stendi l'impasto della pizza aiutandoti con la farina e le mani. Farcisci la pizza con i pomodorini, le melanzane.Inforna insieme alle zucchine al cartoccio! Cuoci per 5-6 minuti a 220 gradi.

A metà cottura, aggiungi il taleggio a cubetti.

Sforna la pizza, tagliala a spicchi, aggiungi le zucchine, un filo di olio extravergine e ASSAGGIA!

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