Alessandro Borghese Kitchen Sound Pizza, la Pizza al pesto. VIDEO

borghese-pesto-27d51cb3

PIZZA AL PESTO
Con Simone Lombardi

TEMPO: 15 minuti
COSTO: medio
DIFFICOLTA': media

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

Per la farcitura:
Patate
Pecorino
Squacquerone
Pesto
Pomodoro camone
Mezzo spicchio d'aglio

Preparazione:
Incominciate preparando l’impasto. Prendete la planetaria e nel contenitore mettete per prima cosa la farina, a seguire il lievito il malto e l’acqua; azionate la planetaria ad una velocità bassa per i primi minuti. Dopo pochi minuti aggiungete altri 40 g di acqua per idratare l’impasto; a questo punto aggiungete l’olio extra vergine d’oliva a filo poco alla volta. È arrivato il momento di aggiungere il sale: secondo questa ricetta il sale va aggiunto circa a metà lavorazione e aggiungete altra acqua. A questo punto l’impasto è pronto, è il momento di riporlo in una ciotola e lasciarlo riposare coperto da una pellicola per 2/3 ore. L’impasto è pronto iniziate a preparare gli ingredienti. Iniziate con il pesto: prendete un frullatore e nel contenitore aggiungete il basilico, i pinoli e l’olio extra vergine d’oliva. Mixate il tutto aggiungendo un pizzico di sale e uno spicchio di aglio. Successivamente prendete il pomodoro camone e tagliatelo a fettine. Bollite le patate e pelatele con l’aiuto di un coltella o pela patate e sbriciolatela in una contenitore aggiungendo un pizzico di sale, uno di pepe, del pecorino e olio extra vergine d’oliva. A questo punto gli ingredienti sono pronti potete iniziare a stendere l’impasto. Una volta steso aggiungete lo squacquerone e le patate e infornate la pizza a 240° per 10 minuti in un forno comune, mentre 1 minuto a 450° in un forno professionale. Una volta pronta tagliatela a spicchi e conditela con il pomodoro, il pesto e una spolverata di parmiggiano reggiano grattuggiato.

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