Alessandro Borghese Kitchen Sound Pizza, Pizza lardo e basilico. VIDEO

borghese-lardo-e0187cfb

PIZZA LARDO E BASILICO
Con Simone Lombardi

TEMPO: 10 minuti
COSTO: basso
DIFFICOLTA': bassa

Ingredienti:
Per la pizza:
500 g farina tipo (1)
500 g farina tipo (0)
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:
Lardo stagionato 12 mesi
Basilico
Parmiggiano reggiano

Preparazione:
Iniziate con l'impasto. Prendete le due farine e mettetele nella planetaria; di seguito aggiungete il

malto, il lievito e infine l’acqua. Accendete la planetaria a velocità bassa e tenete da parte un goccio d’acqua. Successivamente aggiungete l’olio extra vergine a filo e il sale a metà del processo d’impasto e per finire l’acqua messa da parte prima. Una volta pronto l’impasto lasciatelo riposare in una ciotola coperta da pellicola per 2/3 ore. Tagliatelo e lasciatelo riposare per 24 ore.
Una volta pronto stendete l’impasto e aggiungete il lardo, il basilico, un pizzico di pepe e il Parmiggiano reggiano. Infornate il tutto a 280° per 10 minuti nel forno di casa o per circa un minuto in un forno professionale. Una volta trascorsi 10 minuti, la pizza è pronta!

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