Alessandro Borghese Kitchen Sound Pizza, Crema acciughe e fior di latte

borghese-acciughe-e6abb478

CREMA DI ACCIUGHE E FIOR DI LATTE
Con Simone Lombardi

TEMPO: 20 MINUTI
COSTO: €€
DIFFICOLTA': BASSA

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:
Agretto (o barba dei frati)
Crema di acciughe
Fior di latte
Limone

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. Prendete il fior di latte e tagliatelo alla julienne e mettetelo in un ciotola. Dopo di che iniziate la preparazione della crema d’acciughe: mettetele in padella a fuoco medio basso con un filo d’olio extra vergine d’oliva fino a farle sciogliere completamente. Filtrate il tutto in un colino e aggiungete del succo di limone alla crema. A questo punto prendete l’agretto e saltatelo in padella a fuoco vivo con olio extra vergine d’oliva e, dopo averle scottate aggiungete la crema di acciughe. Ora è il momento di stendere l’impasto: una volta steso bucherellatelo con un coltello per evitare che si gonfi l’impasto in forno, dopo di che infornate la pizza a 240° per 5 minuti. Una volta pronta togliete la pizza dal forno e aggiungete il fior di latte, dopo di che rimettete la pizza in forno fino a che il fior di latte è sciolto. Infine estraete la pizza dal forno e tagliatela a fette, guarnendo ogni fetta con l’agretto e la pizza è pronta!

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