Alessandro Borghese Kitchen Sound, pizza DoppioCrunch ai cereali. VIDEO

borghese-pizza-ba2b2c98

PIZZA DOPPIOCRUNCH AI CEREALI

Tempi:**
Costi:**
Difficoltà:**

Ingredienti per 4 persone:
Per l’impasto:
450 g farina macinata a pietra di tipo 1
50 g farina multicereali
375 g acqua
12 g sale
15 g olio e.v.o
2 g lievito compresso
Per la farcitura:
fiordilatte q.b.
senape q.b.
porchetta q.b.
misticanza q.b.

Preparazione:
Per l’impasto: in planetaria impastare in prima velocità le farine con 300 g di acqua, poi aggiungere il lievito sbriciolato, e, appena l’impasto prende corpo, impastare in seconda velocità, unendo il sale l’olio e l’acqua rimanente fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Lasciare riposare in massa a temperatura ambiente per un’ora.
Per le successive 12-15 ore mettere l’impasto in frigorifero.
Suddividere l’impasto in una boccia unica del peso desiderato (da 900 g per la PizzaCrunch e da 1.000 g per la PizzaDoppioCrunch) e farle lievitare in contenitori di plastica per 4-6 ore a temperatura ambiente e comunque fino al raddoppio visivo delle bocce.
Capovolgere l’impasto in una teglia da forno di cm 30x40, unta precedentemente e stendere in maniera delicata di modo da coprire l’intera teglia. Aggiungere dell’olio sopra la base e lasciare lievitare nuovamente per un’ora circa.
Per la cottura e la farcitura: preriscaldare il forno a temperatura di 240-260°C in modalità statica. Infornare la pizza per circa 10 minuti. Una volta sfornata lasciar raffreddare. Tagliare la base per imbottirla, poi procedere con la farcitura spalmando sul lato superiore la senape e ponendo sul lato inferiore il fiordilatte, la porchetta e la misticanza. Chiudere e cuocere per altri 5 minuti circa secondo il grado di croccantezza desiderato.

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound, in onda tutti i giorni su Sky Uno