Alessandro Borghese Kitchen Sound, pizza tonda con Pmv in crema. VIDEO

borghese-pizza-1-0c7b09db

PIZZA TONDA con PMV in crema

Tempi:*
Costi:**
Difficoltà:**

Ingredienti per 4 pizze tonde:
Per l’impasto:
500 g farina tipo 1
100 g di Pasta Madre Viva
350 g acqua a 25°C
12 g sale
10 ml olio extra vergine d’oliva
Parmigiano Reggiano q.b.
Pomodoro q.b.
Ricotta q.b.
Prosciutto cotto q.b.
Salamino piccante q.b.

Preparazione:
Pasta Madre Viva: un’ora prima del rinfresco tirare fuori dal frigorifero la PMV. Rinfrescare la PMV in questo modo: 100 g di PMV + 100 g di farina + 100 g di d’acqua a 40°C). Lasciare a 30°C per 3 ore e poi procedere con l’impasto nelle dosi indicate (50gr).
Per la preparazione dell’impasto: impastare la farina, la PMV, e l’acqua, e, una volta amalgamati i

primi ingredienti, aggiungere il sale e infine l’olio. Una volta formata la massa, lasciar riposare in un recipiente coperto con una pellicola per 120 minuti a temperatura ambiente. Trascorso questo tempo procedere con la formazione delle palline: con l’aiuto di una bilancia formare delle palline da 270 g l’una e riporle in frigorifero per una notte. Tirarle fuori e lasciare a temperatura ambiente per 3 ore prima dell’utilizzo.
Stendere l’impasto su una superficie regolare, cospargendolo con un po’ di farina e procedere con la farcitura stendendo il pomodoro e ponendo la ricotta vaccina e le fettine di salamino piccante sulla superficie. Infornare a forno preriscaldato a 240/260°C in modalità statico per una decina di minuti e secondo il grado di cottura che preferite. Una volta sfornata, terminare la farcitura con prosciutto cotto e una spolverata di Parmigiano Reggiano.

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