Alessandro Borghese Kitchen Sound, pizza fritta stile napoletano. VIDEO

abks-pizza-fritta-a72680e3

PIZZA FRITTA STILE NAPOLETANO

Tempi:**
Costi:**
Difficoltà:**

Ingredienti per 3 pizze tonde:
Per l’impasto:
500 g farina tipo “0”
350 g acqua* a 25°
1,5 g lievito compresso (di birra)
12 g sale
Olio d’arachidi q.b.
Burrata q.b.
Pomodorini q.b.
Olio evo, sale, pepe q.b.
Basilico q.b.

Preparazione:
Per l’impasto: mettere nell’impastatrice la farina, 250 g d’acqua e il lievito sbriciolato e iniziate ad amalgamare in prima velocità. Una volta che il glutine si sarà formato, aggiungere il sale, la restante acqua e impastare in seconda velocità fino a ottenere una massa liscia.
Far riposare l’impasto in massa per 20 minuti e poi dividere l’impasto in pezzi di circa 250 g cadauno. Formare le palline avendo cura di chiuderle bene sul fondo. Riporle in un cassetto di plastica per 8-10

ore a temperatura di 24°C e procedere poi con stesura, farcitura e cottura. Scaldare l’olio a 190°C, stendere e immergere la pizza all’interno e, quando arriva alla giusta doratura, con un utensile tipo ragno estrarre la pizza dalla pentola e porla su della carta assorbente da cucina.
Portare la pizza sul piatto e procedere con la farcitura. Tagliare i pomodorini e condirli con sale, pepe, olio evo e basilico. Porre sulla superficie della pizza la burrata, il concassè di pomodorini e decorare con foglie di basilico fresche.

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