Alessandro Borghese Kitchen Sound, pizza tonda primavera. VIDEO

borghese-15-ebcdbe47

La nuova stagione di **Alessandro Borghese Kitchen Sound** su Sky Uno e *Mixer Planet*.

OSPITE: RENATO BOSCO

PIZZA TONDA PRIMAVERA

COSTO: Medio
TEMPO: Medio + tempi di lievitazione
DIFFICOLTÀ: Media

Ingredienti per ottenere 4 pizze tonde:
Ingredienti per l’impasto:
500g Farina tipo 1
100g Pasta Madre Viva*
350g Acqua a 25°C 12g Sale
10ml Olio EVO
Ingredienti per la farcitura:
200g Provola affumicata
300g Asparagi verdi
200g Speck
250g Piselli
2 Scalogno
q.b. Scorza di lime
q.b. Olio EVO, sale e pepe
33cl Birra

1 cucchiaino di zucchero di canna

Preparazione:
PER LA MADRE: tirare fuori dal frigorifero la PMV un’ora prima del RINFRESCO. Rinfrescare la PMV (100gr PMV + 200gr farina e 200gr d’acqua 40 gradi). Lasciare a temperatura di 30° per 3 ore e poi procedere con l’impasto nelle dosi indicate (50gr).
Preparazione dell’impasto: Impastare la farina, la PMV, e l’acqua, e, una volta amalgamati, aggiungere il sale e infine l’olio. Una volta formata la massa lasciare riposare in un recipiente coperto con una pellicola per 120 minuti a temperatura ambiente. Trascorso questo tempo si procede 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 lasciarle a temperatura ambiente per 3 ore prima dell’utilizzo.
Preparazione della farcitura: Tagliare le punte di asparagi e passarle in padella con un soffritto di scalogno, salare a piacere. Cuocere i piselli e frullarli con un po’ d’olio evo fino ad ottenere una crema liscia. Creare le chips di speck cuocendo in forno a 240°C per qualche minuto. Per la riduzione di birra far sciogliere lo zucchero di canna in un pentolino insieme alla birra e portare a ebollizione a fuoco dolce. Quando la birra si sarà ridotta (non dovrà formare un caramello) spegnere la fiamma e tenere da parte.
Cottura e farcitura: Stendere ora il vostro impasto su una superficie regolare aiutandovi con un po’ di farina e mettere in superficie la provola affumicata. Infornare a forno preriscaldato a 240/260°C in modalità statico per circa 10 minuti e secondo il grado di cottura che preferite. Una volta sfornata procedere con la farcitura: punte di asparagi, crema di piselli, chips di speck e riduzione di birra.

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound andate in onda su Sky Uno