Alessandro Borghese Kitchen Sound: pizza doppiocrunch mare. VIDEO

borghese-17-f96a73bb

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

OSPITE: RENATO BOSCO

PIZZA DOPPIOCRUNCH MARE

COSTO:
TEMPO:
DIFFICOLTÀ:

Ingredienti per 4 persone:
Impasto indiretto con biga
Ingredienti per la biga:
100g Farina tipo 00
50g Acqua
1g Lievito compresso di birra
Ingredienti per l’impasto:
Tutta la biga
500g Farina tipo 00
12g Cacao amaro
400g Acqua
12g Sale
12g Olio EVO
2,5g Malto
1g Lievito compresso
Ingredienti per la farcitura:
1kg Pesci misti di scoglio (gambero, cefalo, totano)
300g Pomodori pelati
1 Carota
1 Gambo di sedano
2 Cipolle
2 Spicchi di aglio
q.b. Olio Evo, sale e prezzemolo

Preparazione:
Preparazione della biga: Unire nell’impastatrice gli ingredienti ed impastare per qualche minuto: la biga deve risultare un impasto slegato. Lasciare riposare la biga in un contenitore precedentemente unto per 16-18 ore a temperatura di 18-20°C.
Preparazione dell’impasto: Trascorso questo tempo, mettere nell’impastatrice la farina, il malto e 300 g di acqua, aggiungere la biga ed iniziare ad amalgamare in prima velocità; unire il lievito sbriciolato facendo formare il glutine, poi aggiungere il sale, l’acqua rimanente e lentamente l'olio e impastare ora in seconda velocità. Formare l’impasto in un’unica massa liscia e farla riposare in un apposito contenitore di plastica, unto precedentemente, per 30 minuti. Trascorso il tempo di riposo, formare le palline del peso desiderato e lasciarle riposare per 4-6 ore a temperatura ambiente, dopodiché stendere l’impasto in una teglia da forno di cm 30X40, anch’essa unta precedentemente.

Preparazione della farcitura: Prendere il pesce, sciacquarlo bene sotto l’acqua fredda e tagliarlo a pezzetti piccoli, eliminare eventuali lische. Tagliare a cubetti piccoli, il sedano, la carota e la cipolla. Prendere una larga padella, versare un filo d’olio, aggiungere lo spicchio d’aglio schiacciato, le verdure e salate. Rosolare qualche minuto e aggiungere mezzo bicchiere di acqua, un poco di sale, proseguire fino a che le verdure non saranno morbide. Aggiungere il pesce, rosolare e versare il prosecco. Quando sarà evaporato versare il pomodoro. Proseguire la cottura per una decina di minuti Cottura e farcitura: Aggiungere dell’olio sopra la base e lasciare lievitare nuovamente per un’ora circa. Infornare a 240-260°C per circa 10 minuti. Lasciare raffreddare l’impasto e procedere successivamente con la farcitura. Infornare nuovamente per 5 minuti affinché la pizza risulti della cottura e croccantezza desiderata.

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