Alessandro Borghese Kitchen Sound: ciabatta mediterranea. VIDEO

borghese-19-696276cf

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

OSPITE: RENATO BOSCO

CIABATTA MEDITERRANEA

COSTO: medio
TEMPO: medio + tempi di lievitazione
DIFFICOLTÀ: bassa

Ingredienti per 4 persone:
Ingredienti per la biga:
500g Farina tipo 00
250g Birra
5g Lievito di birra
Ingredienti per l'impasto:
Tutta la biga
500g Farina tipo 00
250g Acqua
250g Birra
5gr Malto
12-15gr Sale
Ingredienti per la farcitura:
500g Mozzarella di bufala
400g Pomodori secchi sotto'olio
50g Anacardi
q.b. Olio EVO
1 Spicchio di aglio
2 Melanzane
q.b. Olio di arachidi
q.b. Rucola

Preparazione:
Preparazione 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:
Mettere nell'impastatrice la farina, la biga, il malto e l'acqua e impastare finché tutti gli elementi si

saranno incorporati. Aggiungere successivamente il sale e iniziare a lavorare l’impasto fino a renderlo liscio. Mettere l’impasto a lievitare facendo una piega per circa un’ora in una zona tiepida (26-28°C). Formare le ciabattine in base al peso desiderato e lasciare a temperatura ambiente per 40 minuti circa.
Preparazione della farcitura:
In un mixer unire l’aglio, i pomodori secchi e gli anacardi (entrambi precedentemente ammollati in acqua) e l’olio evo e frullare fino ad ottenere un pesto. Tagliare le melanzane a cubetti e friggerle in olio bollente. Cottura e farcitura: Preriscaldare il forno a 220°C e, una volta raggiunta la temperatura, infornare il pane per circa 20-30 minuti, valutando in base alla grammatura. Una volta raffreddato tagliarlo e farcirlo spalmando alla base un po’ di pesto di pomodorini secchi, alcune fette di mozzarella di bufala, le melanzane fritte e la rucola.

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