

Alessandro Borghese Kitchen Sound Pizza, la Pizza Ale con Franco Pepe

borghese-10-e86bcfa5



PIZZA ALE

Con Franco Pepe

TEMPO: 8h 35 min

COSTO: medio

DIFFICOLTA': media

Ingredienti:

Per la pizza (per 4 panetti):

½ litro di acqua

800g farina tipo 0

22g sale

5g lievito di birra

Pasta di riporto

Per la farcitura:

fonduta di taleggio q.b

bresaola di bufala q.b.

noci

pane tostato con aceto balsamico di Modena IGP

scarola riccia

Preparazione:

Per l'impasto, versa l'acqua in una ciotola capiente insieme al sale e miscelate la farina pian piano, a metà procedimento aggiungi lievito di birra e continua ad impastare per 15/20 minuti circa. Una volta

che l'impasto risulta compatto e omogeneo, lascialo riposare per 6 ore coperto da un panno umido. Terminate le ore di lievitazione, procedete al taglio formando dei panetti il cui peso può variare dai 200 ai 250 grammi a seconda dell'uso. Lascia riposare per altre due ore.

Per la farcitura, tagliate il taleggio a cubetti lasciando la crosta. Versa la panna e i cubetti di taleggio in un pentolino e con l'aiuto di una frusta amalgama bene fino alla fusione del formaggio. Una volta pronta la fonduta lasciala raffreddare.

Stendi delicatamente l'impasto e versate la fonduta al Taleggio DOP.

Inforna la pizza e cuoci per 5-6 minuti a 220 gradi.

A fine cottura estraete la pizza e tagliatela a spicchi.

In una ciotola aggiungi: il pane raffermo e l'aceto balsamico di Modena IGP . Mescolate bene il tutto in maniera tale da far incorporare l'aceto al pane. Prosegui adagiando la bresaola di bufalo su ogni spicchio.

Termina con il composto di pane e aceto balsamico, qualche noce per dare croccantezza e infine la scarola riccia.

La [nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound](#) è in onda tutti i giorni su Sky Uno