

Alessandro Borghese Kitchen Sound Pizza, la Margherita Sbagliata. VIDEO



MARGHERITA SBAGLIATA

Con Franco Pepe

TEMPO: 8h 30

COSTO: medio

DIFFICOLTA': media

Ingredienti:

Per l'impasto:

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:

90g mozzarella tagliata a cubetti

Passata di pomodoro ricco q.b.

10g basilico a foglie

5g olio evo

Ghiaccio q.b.

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, sbollenta le foglie di basilico fresco in un pentolino di acqua calda e in seguito termina la loro cottura in una ciotola con acqua e ghiaccio.

Frulla con l'aiuto di un mixer, le foglie di basilico sbollentate insieme a un giro di olio extravergine di oliva. Versa il pesto di basilico in uno squeezer.

Stendi l'impasto della pizza aiutandoti con le mani e la farina. Farcisci la pizza con i cubetti di mozzarella e inforna per 5-6 minuti a 220 gradi.

Sforna la pizza e terminala aggiungendo la passata di pomodoro, la riduzione di basilico e un giro di olio extravergine di oliva.

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

Uno