

Alessandro Borghese Kitchen Sound Pizza, la Pizza Margheritissima VIDEO

borghese-18-eac2ce94



PIZZA MARGHERITISSIMA

Con **Ciro Oliva**

TEMPO: 6/7 minuti

COSTO: Basso

DIFFICOLTA': Bassa

Ingredienti:

Per l'impasto:

500 ml di acqua

800 g di farina tipo (00)

20 g di sale

0,2 g di lievito

Per la farcitura:

800 g di pomodoro del Piennolo Vesuvio

600 g di mozzarella fior di latte

120 g di parmigiano reggiano DOP 24 stagionato 24 mesi

3 g di Olio Extra Vergine di Oliva

Basilico q.b.

Preparazione:

Iniziate preparando l'impasto. Prendete una ciotola, versateci l'acqua e sciogliete il lievito nell'acqua dopo di che aggiungete la farina tipo (00); aggiungete un pizzico di sale e iniziate ad impastare a

mano. Una volta pronto prendete l'impasto e rimettetelo nella ciotola; copritelo poi con un panno umido e lasciatelo riposare per 16 ore.

Una volta fatto riposare l'impasto proseguite con la lavorazione partendo dalla mozzarella fior di latte. Tagliatela a dadini, riponetela in una ciotola e mettetela in frigorifero per qualche minuto in maniera tale che si asciughi leggermente e non bagni troppo la pizza.

Stendete l'impasto. Una volta steso prendete i pomodori e metteteli sull'impasto assieme al basilico; di seguito prendete la mozzarella e aggiungetela alla pizza. Ora è il momento di infornare! Cuocetela per circa 1 minuto 1 minuto e mezzo in un forno professionale, mentre, con un forno da casa, cuocetela per 6/7 minuti a 240° circa. A fine cottura prendete il parmigiano e con il pela patate aggiungete le scaglie alla pizza. Per finire due foglie di basilico fresco e un filo d'olio extra vergine d'oliva.

La pizza è pronta!

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