Alessandro Borghese Kitchen Sound Pizza, Pizza Crunch con Renato Bosco

borghese-ef58fe81

PIZZA CRUNCH
Con Renato Bosco e Alessandro Borghese

TEMPO: 15 minuti
COSTO: basso
DIFFICOLTA': bassa

Ingredienti:
Per l'impasto:
400 g di farina tipo (0) (300-360W)
100 g di farina integrale
350-400 g di acqua
10 g di sale
10 g olio extra verigne d'oliva
3 g di lievito compresso

Per la farcitura:
Taleggio DOP
Fichi
Noci

Preparazione:
Preparate l'impasto. Utilizzate due farine diverse, tipo (0) nella percentuale più alta e integrale nella percentuale più bassa. Aggiungete il lievito e mettete il tutto nell'impastatrice versando l'acqua piano piano. Poi aggiungete il sale in minor quantità rispetto alla normalità a causa della presenza dei Sali

minerali della farina integrale, e un filo di olio. Aggiungete ancora dell’acqua e l’impasto è pronto. Lasciatelo riposare per 12 ore in frigorifero a 4°C. Una volta trascorso il tempo necessario stendete l’impasto e mettetelo dentro una teglia precedentemente unta con olio extra vergine d’oliva stando attenti a non far uscire l’aria dall’impasto. Mettete un filo d’olio anche sopra l’impasto e mettete in forno a 240° per 10-12 minuti. Nel frattempo prendete il taleggio DOP e tagliatelo a dadini. Sfornate la pizza una volta pronta e tagliatela a quadrati e aggiungete i dadini di taleggio DOP su ogni fetta. Successivamente tagliate i fichi a fettine e metteteli sopra al taleggio ed infine una noce per ogni quadrato.
La pizza è pronta!

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno