Alessandro Borghese Kitchen Sound Pizza, Pizza fave e pecorino. VIDEO

borghese-fave-12e1af81

PIZZA FAVE E PECORINO
Con Simone Lombardi

TEMPO: 15 minuti
COSTO: basso
DIFFICOLTA': basso

Ingredienti:
Per la pizza:
1kg farina (tipo 1)
560 g acqua
40 g acqua aggiunta
10 g lievito
25 g sale
40 g olio evo
10 g malto d'orzo

Per la farcitura:
Fave
Pecorino
Olio extra vergine d'oliva
Nero di seppia
Vino bianco
Scalogno

Preparazione:
Incominciate preparando l’impasto. Prendete la planetaria e nel contenitore mettete per prima cosa la farina, a seguire il lievito il malto e l’acqua; azionate la planetaria ad una velocità bassa per i primi minuti. Dopo pochi minuti aggiungete altri 40 g di acqua per idratare l’impasto; a questo punto aggiungete l’olio extra vergine d’oliva a filo poco alla volta. È arrivato il momento di aggiungere il sale: secondo questa ricetta il sale va aggiunto circa a metà lavorazione e aggiungete altra acqua. A questo punto l’impasto è pronto, è il momento di riporlo in una ciotola e lasciarlo riposare coperto da una pellicola per 2/3 ore. L’impasto è pronto iniziate a preparare gli ingredienti.
Come primo ingrediente iniziate a preparare le fave: prendete lo scalogno e pulitelo, dopo di che tagliatelo finemente e mettetelo in una padella anti aderente a fuoco lento con dell’olio extra vergine d’oliva. Una volta saltato lo scalogno aggiungete le fave e un pizzico di sale; una volta scottate le fave aggiungete un goccio di vino bianco. Le fave sono pronte, mettetele in una ciotola. Il prossimo ingrediente è l’olio al nero di seppia. Prendete l’olio extra vergine d’oliva e mettetelo in un contenitore assieme al nero di seppia ed emulsionate il tutto facendovi aiutare da un frullatore ad immersione. Dopo aver fatto riposare l’impasto è arrivato il momento di stenderlo; aggiungete le fave e infornate in un forno comune a 220° per circa 10 minuti, mentre 55 secondi a 450° in un forno professionale. Una volta trascorso il tempo necessario togliete la pizza dal forno e tagliatela a spicchi. Guarnite ogni spicchio con olio al nero di seppia e del pecorino grattuggiato. La pizza è pronta.

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