Alessandro Borghese Kitchen Sound: mozzarella di pane e polpo. VIDEO

borghese-16-c5463ec2

La nuova stagione di **Alessandro Borghese Kitchen Sound** su Sky Uno e *Mixer Planet*.



OSPITE: RENATO BOSCO

MOZZARELLA DI PANE E POLPO

COSTO: Medio
TEMPO: Basso + Lievitazione
DIFFICOLTÀ: Media

Ingredienti per 4 persone:
Attrezzatura particolare: forno con cottura a vapore
Ingredienti per l’impasto:
500g Farina tipo 1
275g Acqua
10g Sale
10g Olio EVO
10g Lievito compresso carbone vegetale
Ingredienti per la farcitura:
120g Ricotta di fuscella
200g Polpo
4 Pomodorino confit
q.b. Basilico
q.b. sale, pepe e olio EVO

Preparazione:
Procedimento: impastare farina, carbone vegetale e acqua aggiungere poi il lievito sbriciolato e appena l’impasto prende corpo, inserire il sale e lentamente l’olio. Formare l’impasto in un’unica massa e lasciarla riposare in un contenitore per 20 minuti circa. Trascorso il tempo di riposo, formare delle piccole palline da circa 80 g e appoggiarle su una teglia. Infine, mettere tutti i panini su una teglia rivestita di carta forno. Lasciare lievitare i panini per 2-3 ore a 26°C e comunque fino al raddoppio visivo dell’impasto.
Preparazione della farcitura: bollire il polpo e poi scottarlo col cannello rendendolo croccante. Condire a piacere con sale e olio. Cottura e farcitura: Infornare in forno a vapore a 110°C per circa 16 minuti. Una volta cotto tagliare a croce e farcire con la ricotta, il polpo croccante, un pomodorino confit e qualche foglia di basilico.

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound andate in onda su Sky Uno