

Mixer Planet Logo

Facebook Logo LinkedIn Logo

Instagram Logo

Alessandro Borghese Kitchen Sound: ciabatta mediterranea. VIDEO

borgnese-19-696276cf

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

OSPITE: RENATO BOSCO

CIABATTA MEDITERRANEA

COSTO: medio

TEMPO: medio + tempi di lievitazione

DIFFICOLTÀ: bassa

Ingredienti per 4 persone:

Ingredienti per la biga:

500g Farina tipo 00

250g Birra

5g Lievito di birra

Ingredienti per l'impasto:

Tutta la biga

500g Farina tipo 00

250g Acqua

250g Birra

5gr Malto

12-15gr Sale

Ingredienti per la farcitura:

500g Mozzarella di bufala

400g Pomodori secchi sotto'olio

50g Anacardi

q.b. Olio EVO

1 Spicchio di aglio

2 Melanzane

q.b. Olio di arachidi

q.b. Rucola

Preparazione:

Preparazione biga:

Unire nell'impastatrice gli ingredienti ed impastare per qualche minuto. La biga deve risultare un impasto slegato. Lasciare riposare la biga in un contenitore precedentemente unto per 16- 18 ore a temperatura di 18-20°C.

Preparazione dell'impasto:

Mettere nell'impastatrice la farina, la biga, il malto e l'acqua e impastare finché tutti gli elementi si

saranno incorporati. Aggiungere successivamente il sale e iniziare a lavorare l'impasto fino a renderlo liscio. Mettere l'impasto a lievitare facendo una piega per circa un'ora in una zona tiepida (26-28°C). Formare le ciabattine in base al peso desiderato e lasciare a temperatura ambiente per 40 minuti circa.

Preparazione della farcitura:

In un mixer unire l'aglio, i pomodori secchi e gli anacardi (entrambi precedentemente ammollati in acqua) e l'olio evo e frullare fino ad ottenere un pesto. Tagliare le melanzane a cubetti e friggerle in olio bollente. Cottura e farcitura: Preriscaldare il forno a 220°C e, una volta raggiunta la temperatura, infornare il pane per circa 20-30 minuti, valutando in base alla grammatura. Una volta raffreddato tagliarlo e farcirlo spalmando alla base un po' di pesto di pomodorini secchi, alcune fette di mozzarella di bufala, le melanzane fritte e la rucola.

[Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound](#) **andate in onda su Sky Uno**