

Alessandro Borghese Kitchen Sound, che pizza le Tartarughe Ninja! VIDEO

borghese-20-5c1fb2d7

PIZZA

TRATTO DA: TARTARUGHE NINJA

(Costo € - Tempo 2giorni 7h - Difficoltà ##)

Ingredienti:

1000 g farina "00"

600 g acqua

1 g lievito di birra

20 g sale

10 ml olio

500 g pomodori pelati

1 kg mozzarella fior di latte

1 salamino piccante

Olio extravergine d'oliva q.b.

Origano q.b.

Funghi champignon q.b.

Origano e Basilico q.b.

Preparazione:

Nel boccale di una planetaria aggiungi: farina, lievito di birra sciolto in acqua, olio e acqua a filo. In seguito aggiusta di sale.

Lascia lievitare l'impasto coperto da pellicola trasparente o da un panno umido per 48 ore in una zona fresca.

Una volta lievitato, infarinati le mani e con l'aiuto di un tarocco dividi l'impasto ricavandoti delle palline.

Lascia lievitare di nuovo il tutto per altre 6 ore.

A parte condisci i pomodori pelati con sale, olio e origano. Mescola il tutto con l'aiuto di una forchetta.

Taglia a fettine il salame piccante, sminuzza la mozzarella, pulisci i funghi e tagliali a losanghe.

Stendi l'impasto a partire dal centro senza toccare i bordi. Aiutati con le mani.

Disponi la pizza su una pala infarinata e farciscila con la salsa di pomodoro, la mozzarella, i funghi, il salame piccante e un filo d'olio.

Cuoci in forno a 310°C per circa 5 min (oppure 200 gradi per 10 minuti).

Servi la pizza decorandola con qualche foglia di basilico.

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