

Alessandro Borghese Kitchen Sound Pizza, la Riccio Nero con Franco Pepe

borghese-14-2222f56d



RICCIO NERO

Con Franco Pepe

TEMPO: 10h 35 min

COSTO: medio

DIFFICOLTA': media

Ingredienti:

Per la pizza (per 4 panetti):

½ litro di acqua

800g farina tipo 0

22g sale

5g lievito di birra

Pasta di riporto

Per la farcitura:

Mozzarella fior di latte q.b

Scamorza affumicata a pezzettini q.b.

Salsiccia secca di maiale nero casertano q.b.

Scarola riccia q.b.

Origano q.b.

Preparazione:

Per l'impasto, versa l'acqua in una ciotola capiente insieme al sale e miscelate la farina pian piano, a metà procedimento aggiungi lievito di birra e continua ad impastare per 15/20 minuti circa. Una volta

che l'impasto risulta compatto e omogeneo, lascialo riposare per 8 ore coperto da un panno umido. Terminate le ore di lievitazione, procedete al taglio formando dei panetti il cui peso può variare dai 200 ai 250 grammi a seconda dell'uso. Lascia riposare per altre due ore. Per la farcitura, taglia la mozzarella e la salsiccia a fettine sottilissime. Stendi l'impasto aiutandoti con le mani e la farina, e condiscilo solo su un lato con la mozzarella fior di latte, la salsiccia, la scamorza e un giro di olio extravergine. Inforna la pizza e cuoci per 5-6 minuti ad una temperatura di 250 gradi. Sforna la pizza e ultimala con l'origano, la scarola riccia e un giro di olio extravergine. Ripiegala su sé stessa.

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