Alessandro Borghese Kitchen Sound Pizza, Panino Annarell' di Ciro Oliva

borghese-15-ea07ea7d

PANINO ANNARELL'
con Ciro Oliva

TEMPO: 24h e 40 minuti
COSTO: basso
DIFFICOLTA': bassa

Ingredienti:
Per la pizza:
250ml acqua
400g farina (0)
10g sale
1g sale

Per la farcitura:
120g crema di carciofi
60g taleggio
80g carciofi sbollentati
40g chips di carciofi
40g culatello di zimbello
0.1g lievito
Olio evo q.b.
Pepe q.b.
Sale maldon q.b.
Zeste di limone q.b

Preparazione:

Per l'impasto, versa in una ciotola capiente: l'acqua, il sale, il lievito e la farina poco alla volta. Amalgama bene gli ingredienti impastando con le mani. Una volta ottenuto un impasto omogeneo e compatto, lascialo riposare all'interno di una ciotola e ricopri con un canovaccio umido. Fai riposare per 16 ore.

A parte, pulisci i carfiofi, privali della barba e ammolali in acqua e limone per qualche minuto.

Taglia una parte dei carciofi a julienne per le chips, e friggili in olio caldo. Scolali su carta assorbente.

L'altra parte di carciofi invece tagliala a listarelle e sbollentali in acqua calda. Una volta sbollentati, frullane solo una parte con olio extravergine per ottenere una crema.

Taglia il taleggio a fettine sottili.

Terminata la lievitazione di 16 ore, dividi l'impasto in panetti di 40g ciascuno e prosegui la lievitazione per altre 8 ore.

Inforna i panini per 6-7 minuti a 220 gradi.

Sforna i panini e con l'aiuto di una forbice dividili in due. Farcisci i panini con la crema di carciofi,il taleggio e i carciofi sbollentati conditni con olio extravergine. Inforna ancora qualche minuto per sciogliere il taleggio.

Impiatta i panini aggiungendo alla farcitura il culatello di zibello, le chips di carciofi e le scorze di limone. Termina con olio extravergine di oliva e pepe.

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