

Alessandro Borghese Kitchen Sound Pizza, Pizza Fresella di Ciro Oliva

borghese-16-6c221a3e



PIZZA FRESELLA

Con Ciro Oliva

TEMPO: 8/9 Minuti

COSTO: Medio

DIFFICOLTA': Bassa

Ingredienti:

Per l'impasto:

500 ml di acqua

800 g di farina tipo (0)

20 g di sale

0,2 g di lievito

Per la farcitura:

800 g di pomodorino datterino

600 g bocconcini di mozzarella

400 g di tonno rosso sott'olio

120 g di olive nere

240 g di rucola selvatica

Olio extra vergine d'oliva q.b.

Sale q.b.

Basilico q.b.

Preparazione:

Iniziate preparando l'impasto. Prendete una ciotola e versategli dentro l'acqua. Sciogliete il lievito al suo interno e aggiungete una farina macinata lenta per esaltare la croccantezza dell'impasto.

Amalgamate delicatamente il tutto aggiungendo il sale. Una volta pronto rimettetelo nella ciotola e copritelo con un panno umido per poi lasciarlo riposare per 16 ore.

Finito di preparare l'impasto iniziate la lavorazione della farcitura. Prendete i pomodorini datterini e tagliateli molto sottili. Ora potete stendere l'impasto della pizza. Con un toppe pasta create un'apertura nel centro dell'impasto e infornatelo. Cuocete la pizza per 30/40 secondi in un forno professionale, mentre per il forno da casa cuocete l'impasto per circa 3 minuti a 240°. Ora aprite la fresella con una forbice in modo tale da ottenere due freselle uguali, dopo di che rimettetela nel forno a bassa temperatura per circa 1 minuto in un forno professionale, mentre per il forno di casa cuocetela ancora per 3 minuti in modo tale da ottenere più croccantezza.

Una volta pronta iniziate a condire la fresella: aggiungete subito un filo d'olio extra vergine d'oliva. Di seguito farcitela con la rucola selvatica e dei pomodorini freschi; un pizzico di sale e un altro filo d'olio extra vergine d'oliva. Successivamente mettete i bocconcini di mozzarella, dei pezzettini di tonno rosso sott'olio, le olive e un paio di foglie di basilico fresco.

La pizza è pronta!

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