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 toppa pasta create un’apertura nel centro dell’impasto e infornatelo. Cuocete la pizza per 30/40 secondi in un fondo 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