

Alessandro Borghese Kitchen Sound Pizza, la pizza vegetariana. VIDEO

borghese-3-0942e826



PIZZA VEGETARIANA

Con Renato Bosco

TEMPO: 20 minuti

COSTO: medio

DIFFICOLTA': medio-bassa

Ingredienti:

Per la centrifuga:

500 g mela

10 g zucchero

Acqua a 40°

Per il pre-impasto:

250 g di centrifuga matura

500 g Farina tipo (0)

5 g sale

Per l'impasto:

Pre-impasto

500g farina tipo 1

250 g acqua

25 g sale

20 g olio extra vergine di oliva

5 g malto

Per la farcitura:

Salsa di pomodoro

Fior di latte

Pomodoro confit

Basilico

Origano

Preparazione:

Incominciate preparando la centrifuga: prendete una mela verde e con il coltello tagliatela a fettine lasciando la buccia. Mettete il tutto in un contenitore e aggiungete acqua a 40° e un cucchiaino e mezzo di zucchero; chiudete il vasetto e lasciate il tutto a temperatura ambiente per 3 giorni. Dopo aver lasciato riposare la centrifuga, filtratela e mettetela in una ciotola; aggiungete la farina tipo (0) e aggiungete un po' di sale. Con un mestolo andate ad amalgamare approssimativamente il tutto e lasciatelo riposare per 12 ore a temperatura ambiente avvolgendola con una pellicola.

Dopo 12 ore iniziate ad impastare. Prendete la farina di tipo 1 e mettetela nell'impastatrice, aggiungete l'acqua, il malto e il pre-impasto, dopo di che azionate il macchinario a bassa velocità. A questo punto prendete il sale e aggiungetelo assieme all'olio extra vergine d'oliva.

Ora preparate gli ingredienti della farcitura. Per la salsa di pomodoro prendete dei pomodori pelati e spremeteli a mano, aggiungete sale, olio e origano.

Per i pomodori confit invece pelate dei pomodori e metteteli in forno per 3 ore a 100°C con del basilico. Con la buccia dei pomodori preparate delle chips lasciandole in forno a 65° per una notte oppure nell'essiccatore. Dopo di che prendete la mozzarella fior di latte lavorata senza coagulazione di derivati animali, quindi perfetta per una pizza vegetariana, e tagliatela a dadini. Successivamente mettete la piastra in forno a 250° e iniziate a stendere l'impasto dall'interno verso l'esterno; aggiungete la salsa di pomodoro e infornate la pizza per circa 5 minuti.

Una volta pronta la pizza tagliatela a spicchi e adagiatela in un piatto, aggiungete il fior di latte a crudo, basilico, origano, due chips di pomodoro e il pomodoro confit. Infine completate il tutto con altre due chips di pomodoro e olio extra vergine di oliva. La pizza è pronta!

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