Alessandro Borghese Kitchen Sound, la pinsa romana. IL VIDEO

abks-pinsa-c9eca09a

PINSA ROMANA

Tempi:**
Costi:**
Difficoltà:**

Ingredienti:
Per il poolish:
150 g farina macinata a pietra tipo 1
150 g acqua
2 g lievito di birra
Per l’impasto:
tutto il poolish
350 g farina macinata a pietra tipo 1
200 g acqua
10 g sale
10 g olio extra vergine di oliva
Per la farcitura:
fiordilatte e robiola q.b.
funghi e speck q.b.
olio evo, sale, pepe q.b.

Preparazione:
Per preparare il poolish mescolare con una frusta farina, acqua e lievito sbriciolato (l’impasto deve

risultare una crema). Lasciare riposare per 12 ore a temperatura ambiente. Trascorso questo tempo mettere nell'impastatrice la farina tipo 1, il poolish e iniziare ad amalgamare. Aggiungere poi il sale e l'acqua rimanente poco alla volta. Versare lentamente l'olio, continuando ad impastare fino ad ottenere una massa liscia. Quando l'impasto sarà pronto - deve risultare liscio ed omogeneo - formare un'unica boccia da riporre in un contenitore di plastica chiuso con della pellicola e mettere in frigorifero per 12 ore. Trascorso questo tempo dividere l'impasto in palline da 500 g.
Dopo 2-3 ore procedere con la stesura, farcitura e cottura della pinsa. Stendere l'impasto sulla teglia da forno, precedentemente unta aiutandovi con un pennello e aggiungere un filo d'olio sulla superficie. Preriscaldate il forno a 250°C in modalità statico.
Nel frattempo, tagliare i funghi e cuocerli in pentola antiaderente con olio evo, condire con sale e pepe. Quando il forno sarà in temperatura infornare nella parte più bassa del forno. Dopo circa 10 minuti tirare fuori dal forno e procedere con la farcitura, ponendo il fiordilatte sulla superficie e i funghi. Infornare nuovamente spostando la teglia sul livello più alto del forno e concludere la cottura per altri 10-15 minuti. Nel frattempo, mescolare la robiola con l'erba cipollina. Una volta sfornata completare la farcitura con speck, la robiola alle erbe e un filo di olio evo.

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound, in onda tutti i giorni su Sky Uno