

Alessandro Borghese Kitchen Sound: pizza doppiocrunch mare. VIDEO

borghese-17-f96a73bb

La nuova stagione di **Alessandro Borghese Kitchen Sound** su Sky Uno e *Mixer Planet*.

OSPITE: RENATO BOSCO

PIZZA DOPPIOCRUNCH MARE

COSTO:

TEMPO:

DIFFICOLTÀ:

Ingredienti per 4 persone:

Impasto indiretto con biga

Ingredienti per la biga:

100g Farina tipo 00

50g Acqua

1g Lievito compresso di birra

Ingredienti per l'impasto:

Tutta la biga

500g Farina tipo 00

12g Cacao amaro

400g Acqua

12g Sale

12g Olio EVO

2,5g Malto

1g Lievito compresso

Ingredienti per la farcitura:

1kg Pesci misti di scoglio (gambero, cefalo, totano)

300g Pomodori pelati

1 Carota

1 Gambo di sedano

2 Cipolle

2 Spicchi di aglio

q.b. Olio Evo, sale e prezzemolo

Preparazione:

Preparazione della biga: Unire nell'impastatrice gli ingredienti ed impastare per qualche minuto: la biga deve risultare un impasto slegato. Lasciare riposare la biga in un contenitore precedentemente unto per 16-18 ore a temperatura di 18-20°C.

Preparazione dell'impasto: Trascorso questo tempo, mettere nell'impastatrice la farina, il malto e 300 g di acqua, aggiungere la biga ed iniziare ad amalgamare in prima velocità; unire il lievito sbriciolato facendo formare il glutine, poi aggiungere il sale, l'acqua rimanente e lentamente l'olio e impastare ora in seconda velocità. Formare l'impasto in un'unica massa liscia e farla riposare in un apposito contenitore di plastica, unto precedentemente, per 30 minuti. Trascorso il tempo di riposo, formare le palline del peso desiderato e lasciarle riposare per 4-6 ore a temperatura ambiente, dopodiché stendere l'impasto in una teglia da forno di cm 30X40, anch'essa unta precedentemente.

Preparazione della farcitura: Prendere il pesce, sciacquarlo bene sotto l'acqua fredda e tagliarlo a pezzetti piccoli, eliminare eventuali lisce. Tagliare a cubetti piccoli, il sedano, la carota e la cipolla. Prendere una larga padella, versare un filo d'olio, aggiungere lo spicchio d'aglio schiacciato, le verdure e salate. Rosolare qualche minuto e aggiungere mezzo bicchiere di acqua, un poco di sale, proseguire fino a che le verdure non saranno morbide. Aggiungere il pesce, rosolare e versare il prosecco. Quando sarà evaporato versare il pomodoro. Proseguire la cottura per una decina di minuti. Cottura e farcitura: Aggiungere dell'olio sopra la base e lasciare lievitare nuovamente per un'ora circa. Infornare a 240-260°C per circa 10 minuti. Lasciare raffreddare l'impasto e procedere successivamente con la farcitura. Infornare nuovamente per 5 minuti affinché la pizza risulti della cottura e croccantezza desiderata.

[Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound](#) **andate in onda su Sky Uno**