

PANE, PIZZE E LIEVITATI

A pizza ca pummarola n'coppa

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 2 ORE DI LIEVITAZIONE



PER L'IMPASTO

500 g di farina 00

200 cc di acqua

100 cc di latte

1 tazzina da caffè di olio

1 cubetto di lievito di birra

sale.

PER IL CONDIMENTO

pomodoro q.b.

basilico

mozzarella di latteria (possibilmente non
freschissima)

parmigiano reggiano.

PREPARAZIONE

- 1 Impastare insieme tutti gli ingredienti per l'impasto formando un panetto che dovrà lievitare per un'ora.

Passata l'ora di lievitazione, lavorare nuovamente l'impasto e stenderlo in teglia.



- 2 Lasciare lievitare l'impasto in teglia per un'altra ora.



- 3 Nel frattempo preparare il sugo con i pomodorini freschi a pendolo, cotti in aglio e olio

d'oliva.

Stendere il sugo sull'impasto della pizza.



4 Poco prima della cottura aggiungere la mozzarella tagliata a cubettoni.



5 Spolverizzare con il parmigiano grattugiato.



6 Infrnare in forno molto caldo.



7 Quando la mozzarella inizia a squagliarsi, aggiungere le foglie di basilico.



8 Ultimare la cottura.

NOTE

Varianti:- pomodorino fresco, mozzarella di bufala, rucola e scaglie di parmigiano- ai quattro formaggi: fior di latte, gorgonzola, emmenthal, fontina, parmigiano.- con i carciofini: ungenre la pizza con un po' d'olio, disporre i carciofi spezzettati (già cotti), un po' di sale, quindi, quando la mozzarella inizia a squagliarsi, unire la pancetta affumicata a strisce; ultimare la cottura.