

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Pizza con salsiccia, patate e broccoletti

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 2 ORE 30 MINUTI DI LIEVITAZIONE



PER L'IMPASTO

400 g di farina manitoba

200 g di farina 00

25 g di lievito di birra

170 ml di acqua

50 ml latte

1 cucchiaino di sale.

PER IL CONDIMENTO

2 patate medie lesse

300 g di salsiccia privata del budello

100 g di broccoletti lessi

4 cucchiari di olio.

PREPARAZIONE

1 Preparate l'impasto: fate sciogliere il lievito in 4 cucchiaini di acqua tiepida, mettete tutti gli ingredienti nell'impastatrice e impastare per 4 minuti.

Fate lievitare per 2 ore e dividete la pasta in due parti.

Foderate di carta forno due placche da forno.

Stendete l'impasto nelle due teglie e lasciate lievitare per 30 minuti.

In una padella fate rosolare 150 g di salsiccia con le patate tagliate a pezzi per 10 minuti.

In una seconda padella rosolate la salsiccia rimasta con i broccoli.

Condite una pizza con il condimento fatto con le patate e la salsiccia.



2 Condite la seconda pizza con il condimento di salsiccia e broccoli.



3 Infornate a 220°C per 15 minuti circa.

