

PANE, PIZZE E LIEVITATI

## Pizza di patate con pomodorini ed olive nere

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **30 min**    COTTURA: **10 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 2 ORE DI LIEVITAZIONE



La pizza di patate con pomodorini e olive nere è una squisitezza salata di facile preparazione, che potrà accompagnare le vostre mattinate in ufficio come work food o le merende per la famiglia. Ottima anche da farcire, è perfetta mangiata calda: il suo profumo invitante è il biglietto da visita perfetto per questa soffice pizza che risponderà ad ogni aspettativa!

### INGREDIENTI

SEMOLA rimacinata - 700 gr  
PATATE lessate e schiacciate - 200  
LIEVITO DI BIRRA 15 gr  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1  
cucchiaino da tavola  
ACQUA

### PER LA FARCITURA

POMODORI CILIEGINI 20  
OLIVE NERE denocciolate - 20  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

# PREPARAZIONE

- 1 Riunite nella ciotola della planetaria la semola rimacinata e la patata schiacciata.



- 2 Diluite in poca acqua il lievito ed unitelo alle farine.



- 3 Azionate l'impastatrice dotata di gancio, unite un cucchiaio d'olio, il sale e tanta acqua quanta ne serve per ottenere un'impasto morbido (iniziate con circa la metà del peso della farina e aggiungetene via via dell'altra fino ad ottenere il risultato desiderato).



4 Lasciate lavorare la macchina a media velocità fino a che l'impasto non risulti ben incordato, ovvero fino a che non si stacchi dalle pareti della ciotola e s'avvolga intorno al gancio.

A questo punto raccogliete l'impasto, lavoratelo velocemente a mano e formate una palla.



**5** Trasferite la palla in un contenitore di plastica piuttosto capiente adeguatamente infarinato.

Ricoprite l'impasto con un foglio di pellicola trasparente ed un canovaccio bagnato.

A questo punto lasciate lievitare l'impasto in un luogo al riparo da correnti d'aria se avete bisogno di una lievitazione più veloce oppure in frigorifero per una notte se avete il tempo d'aspettare.

Non appena l'impasto è ben lievitato, ovvero ha raddoppiato il suo volume iniziale, stendetelo in una teglia ben unta.



**6** Farcite la pizza stesa in teglia con pomodorini tagliati a metà e olive nere denocciolate,

quindi lasciate che lieviti nuovamente, per circa 30 minuti.



- 7 Scaldate il forno alla massima temperatura disponibile, irrorate d'olio la pizza e infornate per circa 10 minuti.

Controllate che la parte a contatto con la teglia sia ben cotto sollevandolo con una paletta.

Servite la pizza calda o fredda.