

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Pizzette montanare

LUOGO: Europa / Italia / Campania

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 180 min COTTURA: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Quando si cammina per i vicoli e vicoletti di Napoli non si può rimanere non colpiti dalla bellezza del posto...e dall'odore che esce dalle pizzerie! Un profumo che fa venir fame già da primo mattino! Ecco se a Napoli non ci potete andare subito, vi consigliamo di realizzare le montanare e perché no, anche i crocché in casa!

INGREDIENTI

FARINA 0 800 gr
FARINA 00 200 gr
LIEVITO DI BIRRA 50 gr
LATTE INTERO 200 gr
ZUCCHERO 1 cucchiaino da tavola
SALE 1 cucchiaino da tavola
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 50 gr
ACQUA 350 gr
OLIO DI ARACHIDI 1 l

PER FARCIRE

POMODORO PELATO 400 gr
SPICCHIO DI AGLIO 2
BASILICO
MOZZARELLA 250 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2 cucchiaini da tavola
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Sciogliete il lievito in un po' di acqua tiepida, unitevi un pochino di farina fino ad avere un impasto fluido ma omogeneo, coprite e lasciate riposare almeno 1/2 ora.

Versate le farine nella spianatoia, unite gli ingredienti rimasti, l'impasto precedentemente preparato e lievitato ed impastate con energia fino ad avere un composto morbido, elastico e che non si attacchi alla spianatoia.



- 2 Trasferite l'impasto in una terrina, incidete la superficie a croce e lasciate lievitare per almeno 2 ore.



- 3** Preparate ora il condimento. Preparate un buon sugo di pomodoro aromatizzato con aglio e basilico e condito con olio.

Riprendete l'impasto lievitato e formate delle palline del diametro di circa 10 cm.



- 4** Aprite l'impasto con le mani in modo da formare delle pizzette rotonde e friggetele in olio bollente.





- 5 Una volta fritte tutte le pizzette, conditele con il sugo di pomodoro ottenuto facendo cuocere un po' di passata di pomodoro con olio, aglio e basilico e un pezzetto di mozzarella o del formaggio a piacere.