

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Pizzette

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 500 g di farina
- 250 g di acqua
- 25 g di lievito
- 40 g di burro
- 1 cucchiaio di zucchero
- 1 cucchiaio di olio
- 1 cucchiaino di sale.

PREPARAZIONE

- 1 Impastare normalmente tutti gli ingredienti fino a che la pasta risulterà liscia. Mettere a lievitare per circa 50 minuti.



- 2 Tirare una sfoglia di circa 3 mm di spessore e tagliare a piacere (anche con un semplice tagliapasta tondo). Condire con il pomodoro, basilico e un po' d'origano e infornare a 200°.



- 3 Dopo 5 minuti circa, toglierle dal forno, aggiungere la mozzarella e infornare nuovamente per altri 5 minuti.



Ricetta delle Sorelle Simili.

NOTE