

ANTIPASTI E SNACK

Pizza muffin

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 pezzi** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **15 min** COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



Pizza muffin: un'idea sfiziosa e facile da preparare in casa con le tue mani, perfetta per aperitivi o snack.

INGREDIENTI PER FARE L'IMPASTO

FARINA 0 300 gr

ACQUA 180 gr

LIEVITO DI BIRRA 2 gr

SALE 8 gr

ZUCCHERO 1 cucchiaino da tè

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiaini da tavola

INGREDIENTI PER FARCIRE I PIZZA

MUFFIN

SALSA DI POMODORO 250 gr

MOZZARELLA 250 gr

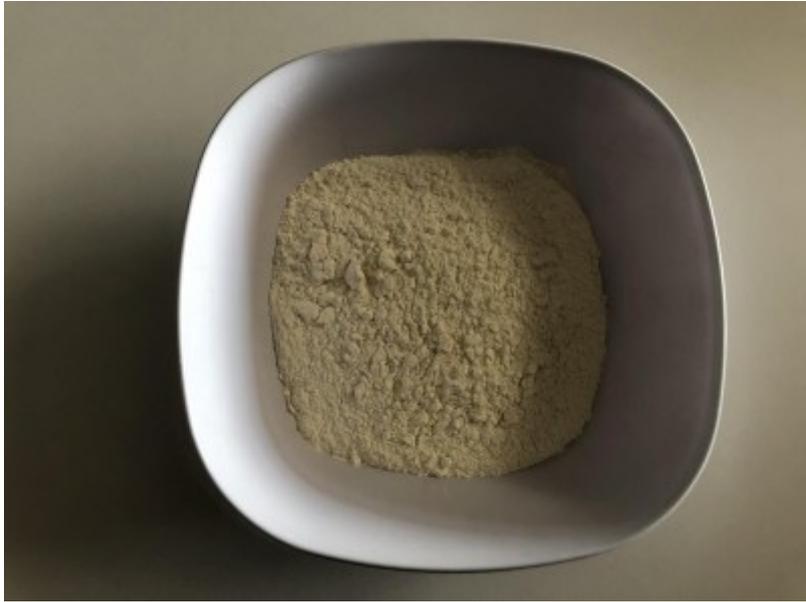
ORIGANO

SALE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

COME FARE I PIZZA MUFFIN

- 1 Versa la farina in una ciotola, aggiungi il lievito di birra, lo zucchero e l'acqua a filo, man mano che mescoli con un cucchiaio.





- 2 Aggiungi il sale e la restante acqua, continua a mescolare e aggiungi anche l'olio extravergine di oliva, inizia ad amalgamarlo a mano nella ciotola.





3 Rovescia l'impasto sul piano da lavoro e continua a impastare, una volta ottenuto un composto liscio ed elastico, forma una palla.



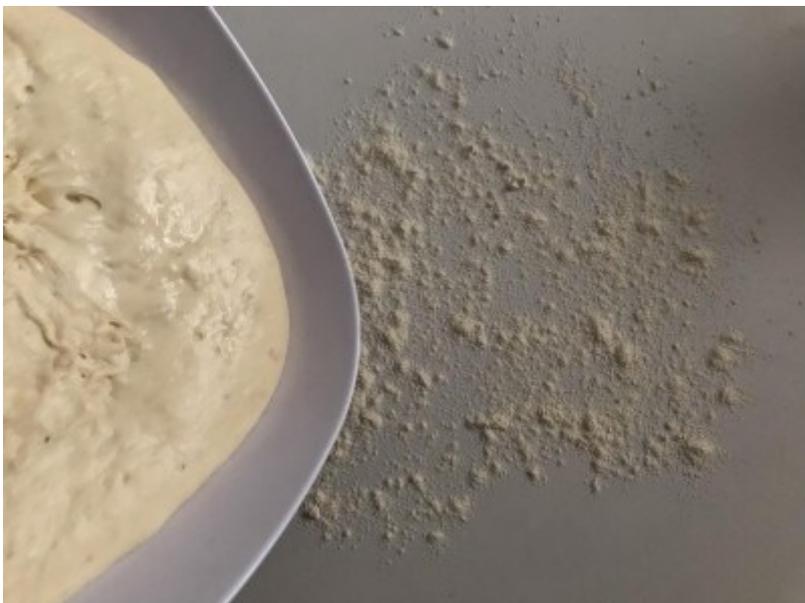




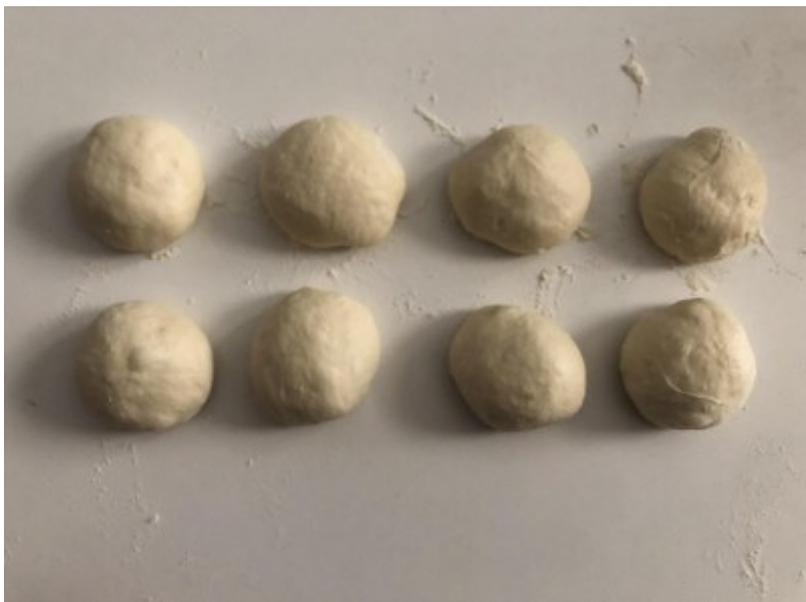
- 4 Sposta l'impasto in una ciotola e copriilo con pellicola trasparente, infine fallo lievitare per 4 o 5 ore circa, a temperatura ambiente, o fino al raddoppio del volume iniziale.



- 5 Dopo la lievitazione, rovescia l'impasto sul piano da lavoro, dividilo in 8 parti con l'aiuto di un tarocco e forma 8 palline, copri le con pellicola mentre prepari gli altri ingredienti e scaldi il forno.







6 Versa la salsa di pomodoro in una ciotola, aggiungi sale e origano e mescola.



- 7 Riprendi le palline preparate, appiattiscile e riempi il centro con la salsa di pomodoro e la mozzarella tagliata a pezzetti, poi chiudi i bordi verso il centro fino a sigillarli perfettamente e sistemali in una teglia per muffin con i pirottini di carta.





8 Condisci i muffin con la salsa di pomodoro anche in superficie, cuocili a forno ventilato

preriscaldato a 200°C per 10 minuti circa.

Sforna i muffin, aggiungi la mozzarella, inforna di nuovo per 4 o 5 minuti poi, una volta sfornati, aggiungi un pizzico di origano. I tempi di cottura possono variare in base al forno.





PIZZA MUFFIN: UN'IDEA GUSTOSA E SEMPLICE, PERFETTA PER

I **pizza muffin** sono un'idea originale e sfiziosa che unisce il gusto inconfondibile della [pizza](#) alla praticità del formato [muffin](#). Perfetti per **aperitivi, snack, buffet o cene informali**, questi **muffin salati** sono **facili da preparare** e si adattano a ogni occasione. Realizzati con un **impasto morbido** e farciti con i tuoi ingredienti preferiti, come pomodoro, mozzarella, i **pizza muffin** sono un modo divertente e gustoso per portare in tavola una versione creativa della [pizza tradizionale](#).

Segui la nostra guida passo dopo passo per realizzare pizza muffin deliziosi, che conquisteranno grandi e piccini con il loro sapore irresistibile e la loro semplicità.

SE TI SONO PIACIUTI I PIZZA MUFFIN, PROVA ANCHE QUESTE RICETTE

[Spiedini di pizza](#)

[Bon bon di pizza](#)

[Pizza fritta](#)

[Pizza bagel](#)

[Sfilatini di pizza con pomodorini](#)