

PANE, PIZZE E LIEVITATI

# Pizzette

di: *Cookaround*

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **12 pezzi**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **15 min**    COTTURA: **10 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: *1 ORA DI LIEVITAZIONE*

---



**Pizzette**, semplici pizzette fatte con un impasto genuino e davvero facilissimo da realizzare soprattutto se avete a disposizione una planetaria...ma è assolutamente possibile e semplice anche impastarle a mano.

Preparate questo impasto una volta a settimana, congelate le pizzette precotte ed avrete sempre a disposizione una merenda completa e sana per i vostri bimbi...ma anche per i grandi!

E se volete provare anche la versione in teglia, provate anche la nostra [pizza](#) e per arricchire un

buffet potete abbinare anche questa [torta salata con cotto e formaggio](#).

## INGREDIENTI

FARINA 0 500 gr

ACQUA 250 gr

LIEVITO DI BIRRA 25 gr

BURRO 40 gr

ZUCCHERO raso - 1 cucchiaino da tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1  
cucchiaino da tavola

SALE 1 cucchiaino da tè

## PER IL CONDIMENTO

PASSATA DI POMODORO

MOZZARELLA

ORIGANO

## PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare le pizzette da buffet, sciogliete il panetto di lievito nell'acqua tiepida. Se volete, qualora la temperatura ambiente fosse particolarmente elevata, come d'estate per esempio, potete anche dimezzare la quantità di lievito prediligendo magari una lievitazione leggermente più lunga ma un risultato sicuramente migliore.



**2** Lavorate nell'impastatrice dotata di gancio ad uncino, la farina, il sale, la miscela di acqua e lievito, l'olio e lo zucchero.





**3** Quando l'impasto inizia a raccogliersi e ad incordarsi, incorporate anche il burro

ammorbidito.

Lasciate lavorare la macchina per 5-10 minuti o fino a che non otteniate un impasto morbido e liscio.



- 4 Prelevate l'impasto dalla ciotola e lavoratela brevemente a mano conferendogli una forma a palla. Mettete la palla d'impasto da parte a lievitare in una ciotola per circa un'ora o fino al raddoppio del volume iniziale.





- 5** A questo punto dividete l'impasto in palline da 65-70 g l'una. Con queste dosi dovrete ottenerne circa 12.



- 6** Stendete ogni singola pallina con il mattarello. Trasferite le basi per la pizza in una teglia foderata con un foglio di carta forno e a sua volta unta con un filo d'olio extravergine d'oliva.





- 7** Condite le pizzette con gli ingredienti che preferite lasciando da parte la mozzarella per il passaggio successivo. Noi abbiamo usato il condimento classico: pomodoro, mozzarella e origano.





- 8 Inforate le pizzette a 200°C per 5 minuti, quindi sfornatele e distribuitevi sopra la mozzarella tagliata a pezzettini e cuocete per altri 5 minuti o fino a che la mozzarella non risulti ben fusa.







9 Sfornate le pizzette e servitele immediatamente ben calde e con la mozzarella filante.



CONSIGLI E CURIOSITÀ