

ANTIPASTI E SNACK

Pizzette da buffet

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **40 pezzi** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

NOTE: + *IL TEMPO DI LIEVITAZIONE*



Hai mai comprato **40 pizzette da buffet dal fornaio?**
Sì? Bene allora sai anche quanto costano: uno sproposito!

Ti svelo un segreto: **le pizzette da buffet si fanno in casa**, sono buone come quelle del fornaio e **costano molto di meno!** Oggi facciamo insieme questa ricetta che ti permetterà di ottenere in modo semplice e divertente, circa 40 pizzette da buffet da servire nei tuoi eventi.

In questo caso facciamo l'impasto con la [planetaria](#), se non la possiedi puoi tranquillamente fare il tutto

a mano impastando gli ingredienti in una ciotola capiente e poi finendo su una spianatoia. Noi oggi siamo pigri, abbiamo un buffet importante da organizzare e quindi dobbiamo semplificare il più possibile il nostro lavoro, quindi l'impasto lo facciamo con la planetaria.

Pazzo per la pizza? Ecco le nostre ricette di pizza super provate e super buone!

INGREDIENTI PER LA BASE DELLE PIZZETTE DA BUFFET

FARINA 0 500 gr
LIEVITO DI BIRRA FRESCO 1 gr
ACQUA 375 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE FINO 12 gr

INGREDIENTI PER FARCIRE LE PIZZETTE DA BUFFET

SALSA DI POMODORO 200 gr
MOZZARELLA 200 gr
PROSCIUTTO COTTO 50 gr
WURSTEL 2
POMODORINI 5
FUNGHI CHAMPIGNON
CARCIOFINI SOTT'OLIO
CAPPERI
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE FINO 1 pizzico
ORIGANO

COME FARE L'IMPASTO DELLE PIZZETTE DA BUFFET

- 1 Nella ciotola della planetaria metti la farina, il lievito e l'acqua a filo mentre azioni l'impastatrice, continua ad aggiungere acqua fredda man mano che viene assorbita. Fai andare avanti la macchina fino a che l'impasto non si incorda, a questo punto aggiungi il sale.





2 Quando l'impasto risulterà liscio, morbido ed elastico. aggiungi l'olio, lavora per qualche altro minuto, fino a che non sarà tutto assorbito dall'impasto, e poi ferma la planetaria, estrai l'impasto e mettilo in una ciotola.





3 Sistema il tuo impasto in una ciotola con coperchio o con pellicola trasparente, fai lievitare per 10/12 ore circa a temperatura ambiente.

Adesso ribalta l'impasto sul piano da lavoro, taglialo a pezzetti con un tarocco e ricavane circa 40 palline, queste saranno le tue pizzette.





- 4 Sistema le palline su una o più teglie ricoperte da carta forno e leggermente infarinate, copri-
le con un'altra teglia o con dei canovacci puliti, fai lievitare sempre a temperatura
ambiente e lontano dalle correnti, per altre 2 ore circa.





COME FARCIRE LE PIZZETTE DA BUFFET

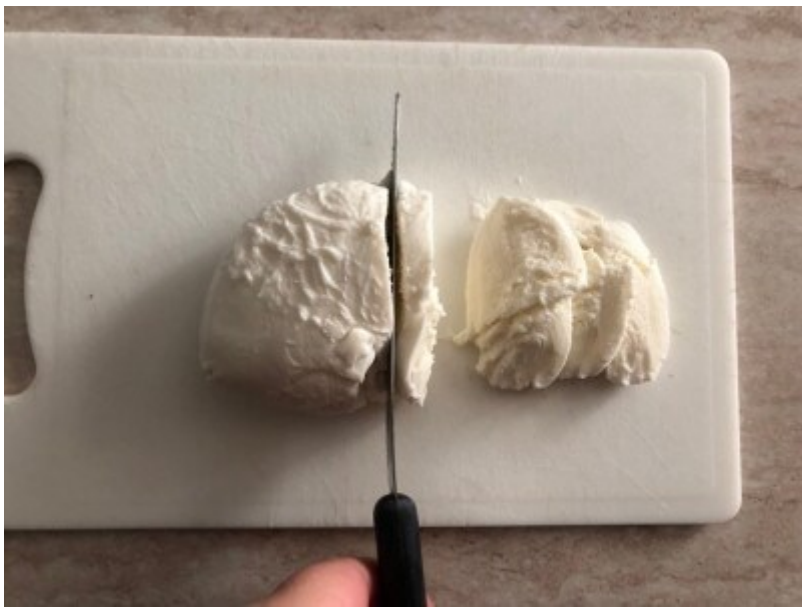
- 1 Versa la salsa di pomodoro e il concentrato in una ciotola, condisci con sale, origano e un filo d'olio extravergine.





- 2 Prepara tutti gli ingredienti per farcire le pizzette, per quanto riguarda la mozzarella, ti consiglio di prepararla in anticipo e sistemarla in un piatto con carta assorbente in modo da perdere l'acqua in eccesso.





3 Versa un filo d'olio sulle palline preparate per le pizzette che saranno ormai lievitate, premi leggermente al centro con i polpastrelli in modo da appiattirle leggermente al centro per farcirle.





4 Condisci con la salsa di pomodoro preparata e la mozzarella, alterna gli altri ingredienti, in modo da realizzare delle pizzette da buffet miste.





- 5 Cuoci le pizzette per 10 minuti circa nel binario centrale del forno, selezionando la modalità “forno ventilato” e impostandolo a 250° o alla massima temperatura del tuo forno, i tempi possono variare in base al forno, valuta la doratura desiderata.





CONSIGLIO

Se vuoi preparare le pizzette da buffet con largo anticipo per una festa o un'occasione speciale, cuocile come da ricetta ma dimezzando i tempi, dovrai avere una base cotta ma ancora molto chiara, potrai congelarle e finire la cottura senza bisogno di scongelarle in un secondo momento, in questo modo sembreranno appena preparate.

COME CONSERVARE LE PIZZETTE DA BUFFET

Puoi conservare le pizzette per 24 ore a temperatura ambiente o fino a 48 ore in frigorifero, sarà sufficiente scaldarle per pochi istanti prima di servirle.