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.

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

INGREDIENTI PER LA BASE

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

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

PREPARAZIONE DELL'IMPASTO

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, coprile con un'altra teglia o con dei canovacci puliti, fai lievitare sempre a temperatura ambiente e lontano dalle correnti, per altre 2 ore circa.

Preparazione delle pizzette

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 accesso.

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.

Conservazione

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.