

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Sfilatini di pizza con pomodorini

DOSI PER: 8 pezzi DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: 3 H DI LIEVITAZIONE



La ricetta di oggi è golosissima! Abbiamo infatti cucinato degli **sfilatini di pizza** con mozzarella e pomodorini. Questa ricetta è una variante **super sfiziosa** della [pizza](#) che amiamo tanto. L'impasto è preparato con farina, acqua e lievito di birra, quindi davvero alla portata di tutti. La cottura veloce in forno rende, questi deliziosi boconcini lievitati, soffici e golosi. Infine, la mozzarella filante e i succosi pomodorini donano la freschezza che si avverte già dal primo assaggio. Gli **sfilatini di pizza** sono perfetti in qualunque ora del giorno, gli amanti della pizza confermeranno, ma soprattutto li consigliamo per aprire una cena informale, e sono altrettanto perfetti per aperitivi o buffet,

soprattutto estivi.

Guarda anche queste nostre ricette, diventerai un vero campione in materia pizza!

[Impasto per la pizza perfetto!](#)

[Impasto per pizza più digeribile](#)

[Pizza Bonci](#)

[Pizza Zero Sbatti](#)

INGREDIENTI PER LA PASTA LIEVITATA

LIEVITO DI BIRRA FRESCO 8 gr

ZUCCHERO 1 cucchiaino da tè

FARINA 0 500 gr

ACQUA 250 ml

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3
cucchiaini da tavola

SALE 10 gr

INGREDIENTI PER FARCIRE

SALSA DI POMODORO PRONTA 50 gr

SALE 1 pizzico

ORIGANO SECCO 1 cucchiaino da tè

MOZZARELLA 250 gr

POMODORINI 150 gr

SALE 1 pizzico

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

ORIGANO FRESCO 2 rametti

PREPARAZIONE

- 1 Sbriciola il lievito di birra in un'ampia terrina e scioglilo in acqua tiepida aggiungendo anche lo zucchero. Mescola bene.





2 Unisci la farina , l'olio e il sale. Mescola prima con il cucchiaio, poi con le mani impasta fino ad avere un impasto liscio e morbido. Copri l'impasto con della pellicola e lascia lievitare l'impasto fino a quando non sarà almeno raddoppiato di volume, circa 2-3 ore.





3 Quando l'impasto sarà lievitato mettilo su un piano di lavoro cosperso di farina. Dividilo in 8 parti uguali. Dai ad ogni porzione una forma arrotondata. Copri con un canovaccio e

lascia lievitare ancora un 'ora.





- 4 Condisci la passata di pomodoro con un pizzico di sale e profumala con origano secco. Taglia la mozzarella a dadini e mettila ad asciugare ponendo i pezzi in un colino.





5 Con le mani o con mattarello dai ai panetti lievitati una forma allungata. Disponi gli sfilatini su una teglia ricoperta con carta forno. Condiscili con pomodoro e mozzarella e

infora in forno statico, a 180° per circa 20 minuti Mentre gli sfilatini cuociono, lava e taglia i pomodorini. Condiscili con sale, olio e origano . Sforna gli sfilatini e guarnisci con i pomodorini prima di servirli.





CONSERVAZIONE

Puoi conservare in frigorifero gli sfilatini per due o tre giorni, avrai l'accortezza di riscaldarli qualche minuto in forno prima di consumarli.

Puoi anche congelare gli sfilatini di pizza dopo la cottura, senza l'aggiunta di pomodorini freschi che tendono ad appassire in congelatore.

CONSIGLIO

Puoi guarnire gli sfilatini anche con ingredienti diversi, come funghetti, salumi, formaggi differenti , verdure grigliate, per portare a tavola sfilatini dai sapori differenti.