

ANTIPASTI E SNACK

## Spiedini di pizza

DOSI PER: 10 pezzi    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 30 min    COTTURA: 15 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Gli spiedini di pizza con wurstel e pomodorini, o con qualsiasi altro ingrediente "infilzabile" sono perfetti per un aperitivo, un'apericena in compagnia o anche per una merenda allegra.

Questa ricetta è molto scenografica e si adatta alle più varie occasioni, sarà particolarmente gradita al buffet per una festa di compleanno.

Gli spiedini di pizza possono essere serviti sia caldi sia freddi, puoi infatti prepararli al momento di servirli, se vuoi invece anticipare i tempi ma vuoi gustarli caldi, puoi cucinarli in anticipo e scaldarli in forno pochi minuti prima di portarli in tavola.

La ricetta si prepara con una semplice [base per pizza](#) soffice e gustosa che può essere impastata a

mano o con la planetaria.

Per ottenere delle palline di pizza leggerissime e super soffici, ti consiglio di utilizzare solo un pizzico di lievito come da ricetta: i tempi di lievitazione sono più lunghi ma permettono di ottenere un impasto molto leggero e digeribile che alternerai sullo stecco con pomodorini e wurstel o cambiare gli ingredienti con i tuoi preferiti.

## INGREDIENTI PER LA BASE DI PIZZA

FARINA 0 250 gr

ACQUA 175 gr

LIEVITO DI BIRRA 1 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE FINO 6 gr

## INGREDIENTI DA ALTERNARE ALLA PIZZA

WURSTEL gusto a scelta - 8

POMODORI CILIEGINI 30

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

ORIGANO

## PREPARAZIONE DELLA PIZZA

**1** Versa la farina, il lievito e poca acqua (fredda) alla volta in una ciotola, inizia ad amalgamare la farina e l'acqua, aggiungendo l'acqua man mano che viene assorbita dalla farina.

Se preferisci, puoi utilizzare la planetaria, procedendo allo stesso modo, prosegui con l'acqua fino ad ottenere un impasto ben incordato, ti consiglio di continuare a lavorare l'impasto su un piano da lavoro.





**2** Metti di nuovo l'impasto nella ciotola, aggiungi il sale e la restante acqua e continua a lavorarlo in modo energico.

Una volta pronto, l'impasto risulterà liscio, morbido ed elastico, inizierai a notare delle piccole bolle d'aria.







**3** Aggiungi un filo di olio extravergine, fai assorbire anche questo e fai alcune pieghe veloci circolari.

Sistema l'impasto in una ciotola unta con un filo d'olio, copri con coperchio o con pellicola trasparente e fai lievitare per una notte a temperatura ambiente.





- 4 Dopo circa 12 ore, ribalta l'impasto sul piano da lavoro e taglialo a piccoli pezzetti con l'aiuto di un tarocco, con ogni pezzetto, ottieni delle piccole palline.







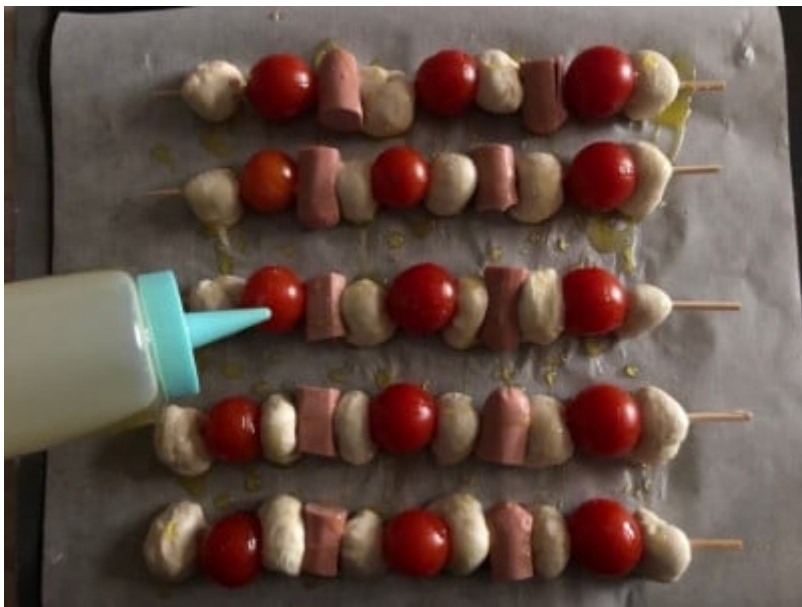
## PREPARAZIONE DEGLI SPIEDINI

- 1 Prendi gli spiedini, infilza una pallina dell'impasto per pizza, un pomodorino, un'altra pallina di impasto, poi prosegui con un pezzetto di wurstel, continua alternando gli ingredienti sullo spiedino fino ad ultimarlo.

Continua allo stesso modo con i restanti spiedini, fino ad ultimare gli ingredienti.

Sistema gli spiedini su una o più teglie ricoperte da carta forno, condiscili con un filo di buon olio extravergine d'oliva, un pizzico di sale e l'origano.





**2** Cuoci gli spiedini nel forno ventilato, posizionandoli nel binario centrale a 250° o alla massima temperatura del tuo forno.

Gli spiedini di pizza sono pronti, non ti resta che servirli.



## VARIANTI

Puoi realizzare gli spiedini di pizza allo stesso modo, variando gli ingredienti, utilizzando quelli che più ti piacciono, ottimi anche con peperoni, carciofi, funghi etc, con un po' di fantasia puoi trovare tanti altri abbinamenti perfetti.

## CONSERVAZIONE

Gli spiedini di pizza, possono essere conservati fino a 24 ore a temperatura ambiente o fino a 48 ore in frigorifero, per poi essere scaldati al momento di servirli, anche se è comunque più

consigliato servirli in giornata.