

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Ciambelline di pizza al pesto soffici e sfiziose

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 pezzi DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 20 min COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: + 2 ORE DI LIEVITAZIONE



Immagina il profumo intenso del basilico fresco che invade la cucina mentre il forno fa la sua magia. Le nostre **ciambelline di pizza al pesto** sono un trionfo di sapori mediterranei racchiusi in un formato originale e divertente da condividere.

Il segreto per un risultato impeccabile? Utilizzare una **mozzarella per pizza ben asciutta**, oppure far scolare benissimo quella classica. In questo modo eviterai che il ripieno rilasci troppi liquidi in cottura, garantendo un impasto perfettamente soffice e un

cuore irresistibilmente filante al primo morso.

Questi golosi rotolini di pizza ripieni nascono dalla nostra grande passione per i [lievitati salati](#). Per un tocco di classe assoluto, ti suggerisco di arricchirli utilizzando del buon [pesto alla genovese fatto in casa](#): sentirai che differenza!

Rappresentano la soluzione ideale quando vuoi variare i soliti [antipasti sfiziosi](#). Saranno i protagonisti indiscussi di un aperitivo tra amici o di un allegro [buffet di compleanno](#).

Inoltre, mantenendo una consistenza ottima anche da fredde, queste ciambelle salate sono perfette da infilare nel cestino per il prossimo [picnic o pranzo all'aperto](#).

Se adori l'abbinamento tra lievitati soffici e ripieni gustosi da mangiare con le mani, ti consiglio di sperimentare anche la morbidezza del famoso [Danubio salato](#) e le immancabili [pizzette da buffet](#).

INGREDIENTI PER 10 CIAMBELLINE DI

PIZZA

FARINA 0 500 gr

ACQUA TIEPIDA 300 ml

LIEVITO DI BIRRA DISIDRATATO o 15 g.

di lievito di birra fresco - 7 gr

ZUCCHERO 1 cucchiaino da tè

SALE FINO 10 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2

cucchiaini da tavola

PESTO ALLA GENOVESE 150 gr

SCAMORZA o mozzarella per pizza - 100 gr

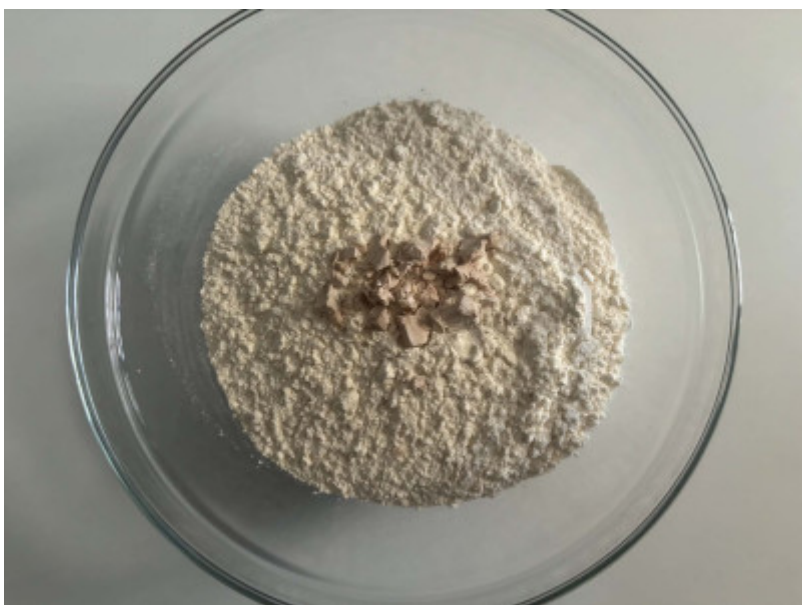
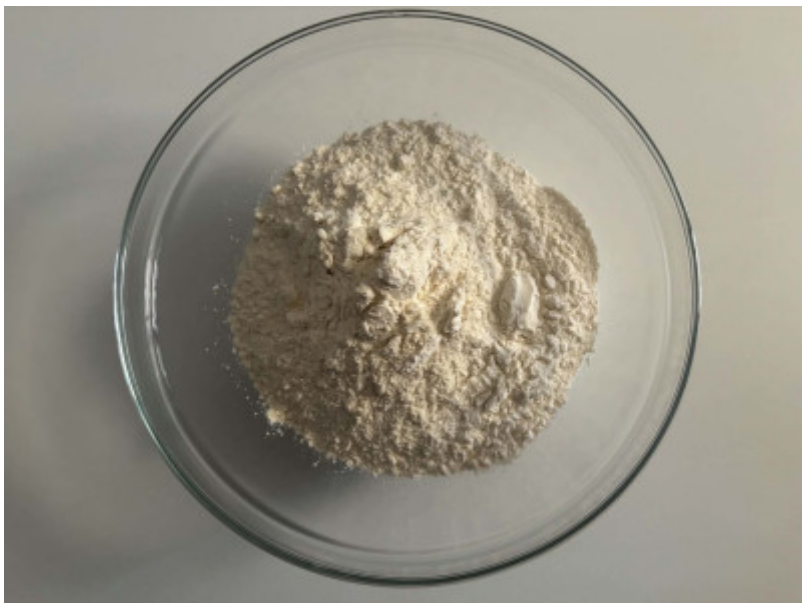
PARMIGIANO REGGIANO

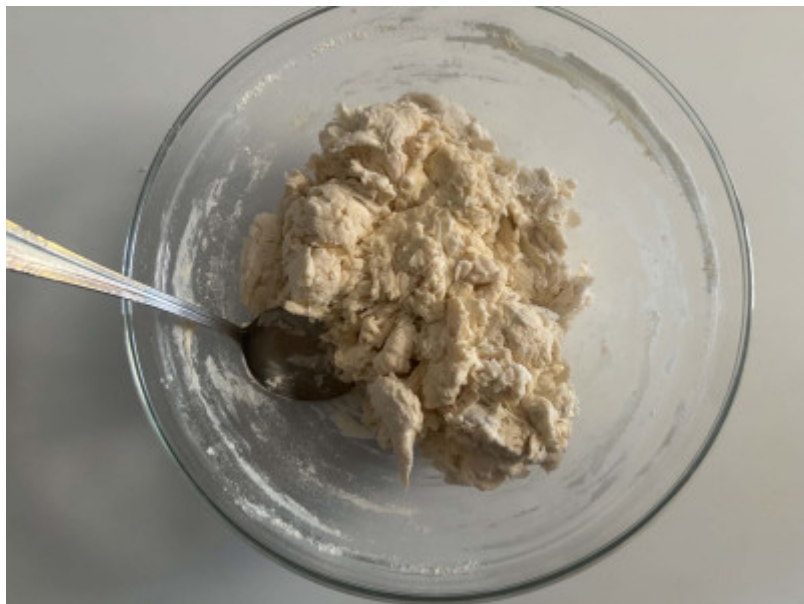
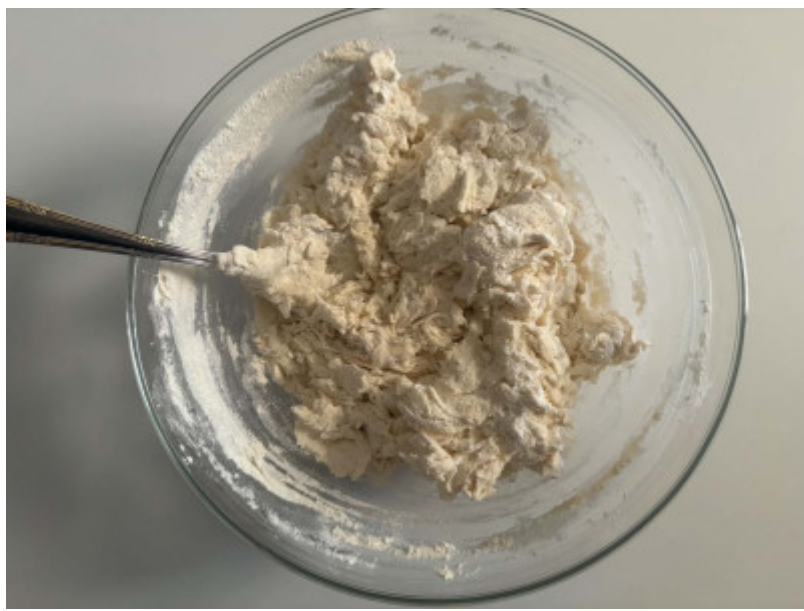
GRATTUGIATO 30 gr

COME FARE LE CIAMBELLINE AL PESTO

1 Versa la **farina** in una ciotola capiente, poi aggiungi il **lievito di birra** e versa a filo l'**acqua tiepida**.

Comincia a mescolare gli ingredienti prima con un cucchiaino e prosegui poi a mano, incorporando anche il **sale fino**.





2 Trasferisci il composto sulla spianatoia e lavoralo energicamente a mano. Aggiungi l'olio extravergine d'oliva

e incorporalo a fondo.

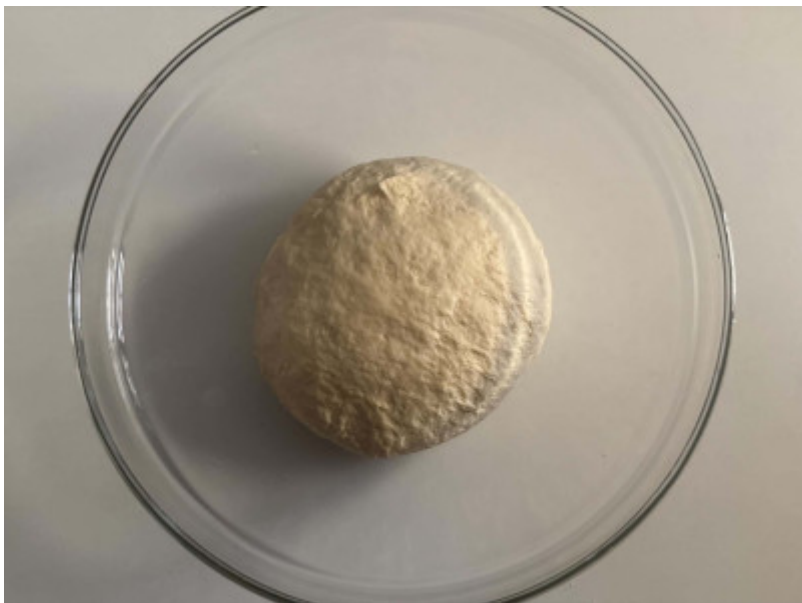
Continua a impastare finché non otterrai un panetto **liscio, morbido ed elastico**.

Sistemalo in una ciotola leggermente unta, coprilo con la **pellicola trasparente** e lascialo riposare in un luogo caldo al riparo da correnti d'aria.

Fallo lievitare per **circa 2 ore**, o comunque fino al raddoppio del suo volume.



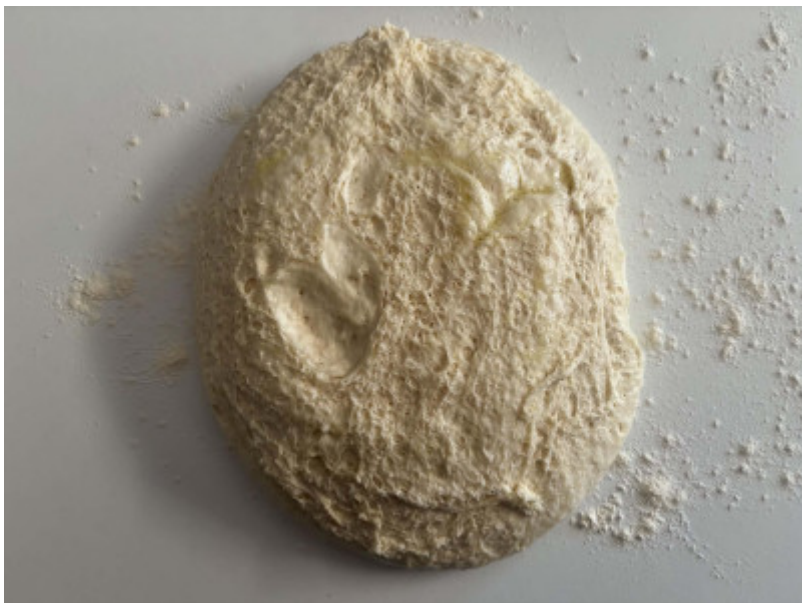




3 Riprendi la pasta lievitata e ribaltala su un piano di lavoro **leggermente infarinato**.

Con l'aiuto di un tarocco dividi l'impasto in **12-13 pezzi**: se vuoi essere preciso, pesali mantenendo un peso di **circa 60 g ciascuno**.





4 Allarga ciascun pezzo d'impasto e ripiega i lembi verso il basso o verso il centro. Arrotola

bene la pasta per formare delle **palline lisce e ben strette**.

Coprire con la **pellicola trasparente** e lasciale lievitare per **altri 30 minuti circa**, o comunque fino al raddoppio del loro volume.







5 Taglia la **mozzarella** prima a fette e poi riducila a strisce sottili.

Stendi ciascuna pallina d'impasto allungandola delicatamente con il mattarello.

Spalma in modo omogeneo il **pesto alla genovese** al centro, lasciando puliti solo i bordi esterni.

Distribuisci sopra le striscioline di mozzarella preparate in precedenza.







6

Arrotola delicatamente il rettangolo d'impasto partendo dal lato lungo, fino a formare un cilindro ben stretto

Congiungi le due estremità ripiegandole leggermente sotto per **sigillare bene il ripieno** e dare la classica **forma a ciambellina**.



7 Disponi le ciambelline ben distanziate su una teglia rivestita di **carta forno**.

Preriscalda il **forno ventilato a 200°C**. Spennella delicatamente la superficie con l'**uovo** e decora con i **semi di sesamo**.

Cuoci per **circa 15-18 minuti**, finché non risulteranno ben dorate e soffici.

Servile **subito calde** per goderti il formaggio filante, oppure gustale tiepide!





CONSERVAZIONE

Le **ciambelline di pizza al pesto** si conservano a temperatura ambiente in un contenitore ermetico o sotto una campana di vetro per **1-2 giorni**.

Se desideri conservarle più a lungo, puoi riporle in frigorifero per un massimo di **3-4 giorni**.

Per far tornare la mozzarella filante e l'impasto soffice come appena sfornato, ti consiglio di **scaldarle per 5 minuti in forno ben caldo a 180°C** oppure in una padella antiaderente a fuoco dolce.

Puoi anche **congelare le ciambelline già cotte**, assicurandoti che si siano raffreddate completamente. Riponile negli appositi sacchetti gelo: si conserveranno per **circa 1 mese**.

Al momento dell'uso, ti basterà farle scongelare a temperatura ambiente e ripassarle qualche minuto in forno caldo prima di portarle in tavola.

CONSIGLI E VARIANTI

Per ottenere delle **ciambelline di pizza perfettamente soffici** e senza sorprese in cottura, il trucco principale sta nella gestione dell'umidità del ripieno.

Utilizza sempre una **mozzarella per pizza ben asciutta** oppure, se scegli la mozzarella classica, tagliala a listarelle e lasciala scolare in un colino per almeno un paio d'ore prima di farcire.

In alternativa, puoi sostituire la mozzarella con della **scamorza o provola affumicata**: rilasceranno meno liquidi e regaleranno un aroma piacevolmente inteso.

Se vuoi personalizzare la ricetta o adattarla ai gusti dei tuoi ospiti, prova queste **golose varianti**:

Versione al Pesto Rosso: sostituisci il pesto ligure con un **pesto di pomodori secchi** e abbinalo a un formaggio a pasta filante per un gusto più deciso.

Ripieno Rustico: aggiungi al pesto e alla mozzarella qualche fettina di **prosciutto cotto o mortadella** prima di arrotolare il cilindro.

Tocco Croccante: arricchisci la copertura spolverando la superficie delle ciambelline con della **granella di pinoli o noci tritate** insieme ai semi di sesamo.

Variante Vegetariana Ricca: unisci alla farcitura delle sottilissime fette di **zucchine grigliate** ben asciugate per dare consistenza al morso.