

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Pizza con le patate

di: *Luca*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

800 g di farina
1 cucchiaio di pasta madre
10 g di sale
1 cucchiaio d'olio
patate
rosmarino
pepe ed altro olio per il condimento.

PREPARAZIONE

1 Impastare la sera 500 g di acqua con 500 g di farina e un cucchiaino di pasta madre. Ne risulta un impasto liquido tipo una pastella.

Lasciare tutta la notte a fermentare, la mattina deve presentarsi con molteplici buchette tipo piccoli vulcani.

Aggiungere 300 g di farina, 10 g di sale e un cucchiaio di olio. Impastare a lungo e, dopo un'oretta, mettere l'impasto in frigorifero.

Il giorno dopo togliere dal frigo e lasciarlo all'aria per 1 ora.

Successivamente stendere su una placca appena oliata e lasciare lievitare per circa un'ora.

Quindi condire con olio e pepe, aggiungere le patate affettate con la mandolina e spennellare con l'olio emulsionato con l'acqua. Un po' di rosmarino fresco ed infornare a 250° per circa 25 minuti.

