

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Pizza con patate, salsiccia piccante e rosmarino

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 30 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 4 ORE DI LIEVITAZIONE



INGREDIENTI

- 200 ml d'acqua
- 8 g di lievito di birra
- 1 cucchiaino da caffè di sale
- 300 g di farina 00
- 60 g di olive verdi snocciolate e tritate
- 2 patate
- 200 g di salsiccia di maiale
- poco piccantino oppure olio piccante
- 1 mozzarella
- pochi aghi di rosmarino.

PREPARAZIONE

1 Sciogliere in un bicchiere di acqua tiepida il lievito, aggiungete alla farina e cominciare ad impastare, aggiungete il sale e l'acqua rimasta, impastare fino a quando l'impasto non si attacca più alle mani.

Fate lievitare per 4 ore.

Sbucciare e tagliare a fette sottilissime le patate.

Sbollentare in una pentola le salsiccie, sbriciolatele in una ciotola e unite il piccantino (quest'ultimo è tipico calabrese che potete sostituire con dell'olio piccante).

Preriscaldate il forno a 200°C.

Riprendete l'impasto ed unite le olive e impastare ancora 5 minuti.

Stendere la pasta sopra una placca foderata di carta forno.

Coprite con le patate ed infornare per 10 minuti, aggiungete la salsiccia, fate dorare e aggiungete la mozzarella e fate cuocere altri 10 minuti.

Aggiungete il rosmarino e servire.



