

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Pizza con patate

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



La **pizza con patate** è una **pizza bianca in teglia** **sofficissima e leggera**, perfetta da portare a tavola a cena o da servire durante un aperitivo fra amici, una pizza che ti garantirà di fare un figurone.

La **pizza con patate** va condita in modo molto semplice, serviranno solo una buona base per pizza, un buon olio extravergine e del rosmarino fresco, se ti stai chiedendo come mai non chiamarla **focaccia** ma pizza, è molto semplice: la base è di una pizza leggera e molto digeribile, mentre la base di una focaccia sarebbe più ricca e con più olio.

Per realizzare questa **ricetta**, dovrai tagliare delle **patate sottilissime** in modo da assicurarti che cuociano bene in tempi brevi, se hai la mandolina

ancora meglio, un po' di rosmarino fresco
aggiungerà quell'aroma in più che la renderà ancora
più golosa e profumata.

INGREDIENTI PER LA BASE

FARINA 0 proteine 14 - 500 gr

ACQUA 360 gr

LIEVITO DI BIRRA FRESCO 1 gr

SALE FINO 12 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1

INGREDIENTI PER LA FARCITURA

PATATE 2

SALE

ROSMARINO 1 rametto

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

1 Versa la farina in una ciotola o, se non vuoi impastare a mano, utilizza la planetaria. Aggiungi il lievito di birra fresco, se non riesci a pesarne un grammo, prelevane un pizzico (puoi congelare il restante).

Versa l'acqua fredda a filo man mano che verrà assorbita dalla farina, ribalta l'impasto sul piano da lavoro e lavoralo in modo energico. quando ottieni un buon impasto morbido ed elastico, aggiungi il sale e la restante acqua.

A questo punto, aggiungi un cucchiaio di olio extravergine d'oliva e lavoralo ancora per pochi istanti, giusto il tempo di assorbirlo.

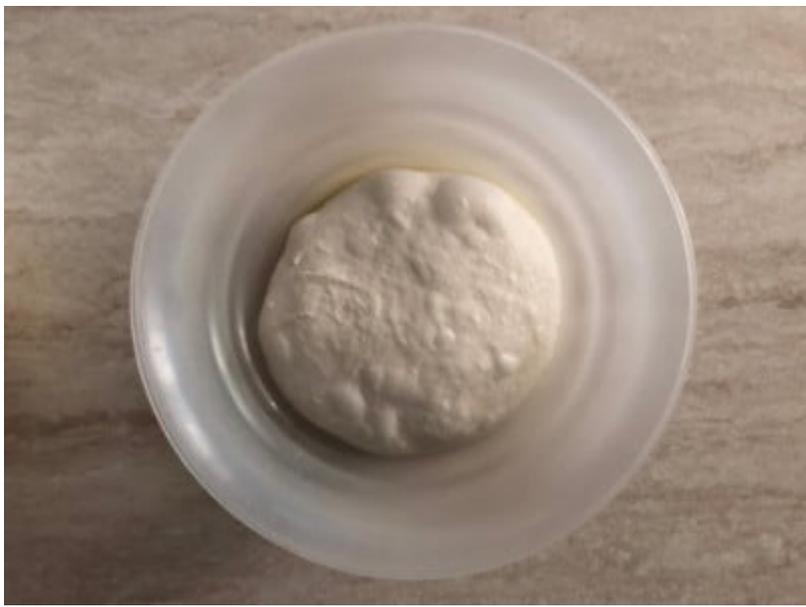




2 Fai alcune pieghe veloci circolari, **pirla l'impasto** (arrotola fino a formare una palla), copri con coperchio a campana, aspetta una decina di minuti e ripeti l'operazione.

Sposta l'impasto in una ciotola unta con un filo d'olio, copri con coperchio o con pellicola trasparente e fai **lievitare a temperatura ambiente per 8/10 ore** o comunque fino al raddoppio di volume.





3 Stendi l'impasto della pizza in una teglia (30x32) unta con un filo d'olio, copri con pellicola e fai lievitare per altre 2 o 3 ore circa, o fino al raddoppio del suo volume.





- 4 Lava le patate, elimina la buccia e tagliale a fettine sottili, se ne hai una, ti consiglio di utilizzare una mandolina.





5 Schiaccia leggermente la superficie con i polpastrelli, cospargi con un filo di olio extravergine la superficie, sistema le patate premendo leggermente, versa ancora un filo d'olio sopra le patate e condisci con sale e rosmarino.

Cuoci la pizza per 15 minuti circa a 250° nel binario centrale del forno, se possibile selezionando la modalità forno ventilato, ricorda sempre che i tempi possono variare in base al forno, se non risultasse abbastanza dorata, allunga leggermente i tempi tenendola sotto controllo.

La pizza con patate è pronta, puoi servirla subito o all'occorrenza.







L'IDEA IN PIÙ

La pizza con patate può essere farcita anche con aggiunta di salsiccia fresca, o ottima anche con aggiunta di cipolla

CONSERVAZIONE

La pizza con patate può essere conservata per 24 ore a temperatura ambiente o fino a 48 ore in frigorifero, avendo cura di scaldarla al momento di servirla. Puoi congelare la pizza in un sacchetto per alimenti, puoi conservarla intera o a piccole porzioni più pratiche, prima di servirla sarà sufficiente scaldarla leggermente al forno o in una padella antiaderente