

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Pizza di patate con pomodorini

di: *lyra*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

400 g di patate meglio se a pasta bianca

200 g circa di farina

15 g di lievito di birra

olio d'oliva

pomodorini

mozzarella

basilico

sale.

PREPARAZIONE

1 Lessare le patate per 30 minuti passarle allo schiacciapatate e lasciarle raffreddare un po'.



- 2 Mettere il passato in una ciotola e aggiungere la farina, (qualche volta, dipende dalle patate potrebbe servirne di più di 200 g) deve venire un composto leggermente appiccicoso ma non troppo altrimenti la pizza dopo la cottura rimarrà molliccia, il lievito sciolto in mezzo bicchiere di acqua tiepida, 3 cucchiari di olio di oliva e infine il sale.



- 3 Impastare a lungo il composto con le mani fino a che sarà perfettamente omogeneo



- 4 Coprirlo con la pellicola e lasciarlo lievitare per 1 ora dentro al forno con la sola luce accesa.



- 5 Riprendere l'impasto, lavorarlo ancora un po', stenderlo in una teglia bagnata con 1 cucchiaio di olio e ungere la pizza con un po' di olio. Farla lievitare ancora un po'.



6 Cuocere a 180° per circa 15 minuti



7 Togliere dal forno e coprirlo con la mozzarella, i pomodorini, il basilico spezzettato e una spolverata di parmigiano.



8 infornarla per altri 5 minuti e servirla calda

