

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Pizzette

di: *Luca*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

500 g di farina
250 g di acqua
25 g di lievito
40 g di burro
1 cucchiaio di zucchero
1 cucchiaio di olio
1 cucchiaino di sale.

PREPARAZIONE

- 1 Impastare normalmente tutti gli ingredienti fino a che la pasta risulterà liscia. Mettere a lievitare per circa 50 minuti.



- 2 Tirare una sfoglia di circa 3 mm di spessore e tagliare a piacere (anche con un semplice tagliapasta tondo). Condire con il pomodoro, basilico e un po' d'origano e infornare a 200°.



- 3 Dopo 5 minuti circa, toglierle dal forno, aggiungere la mozzarella e infornare nuovamente per altri 5 minuti.



NOTE