

PIZZA BALL

salamino piccante & mozzarella



Preparazione : 10 min - **Riposo :** 1 ora(e) - **Cottura :** 25 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 10 Pizza Balls

- IMPASTO DELLA PIZZA - 250 g di farina - 140 ml di acqua tiepida - 1/2 bustina di lievito di birra secco
 - 1/2 cucchiaino di sale - 1 cucchiaino di olio di oliva - PER LA FARCITURA - ciliegie di mozzarella - 50 g di salamino piccante - 150 g di salsa di pomodoro - emmental grattugiato - olio d'oliva
-

IMPASTO PER LA PIZZA

1. Nella bacinella del cook expert, versare la farina, il sale e il lievito di birra quindi avviare il programma PANE/BRIOCHE per 1 minuto.
2. Versare l'acqua tiepida e il cucchiaino di olio di oliva e premere il pulsante AUTO.
3. Riportare l'impasto verso il centro e lavorare leggermente per ottenere una palla omogenea. Lasciare riposare per 1 ora sotto un canovaccio pulito. Dopo un'ora di riposo, lavorare l'impasto su un piano di lavoro stendendolo con un mattarello.

PIZZA BALLS

1. Preriscaldare il forno a 200 °C.
2. Con un bicchiere, tagliare 10 dischi nell'impasto della pizza.
3. Tagliare il salamino piccante a cubetti. Stendere delicatamente i dischetti di pasta con le mani e cominciare a condirli con 1 cucchiaino di salsa di pomodoro, alcuni cubetti di salamino piccante, una

ciliegia di mozzarella e un po' di emmental grattugiato.

4. Ripiegare i 4 lati del dischetto di pasta e disporre le pizza ball su una leccarda ricoperta con carta da forno. Ripetere l'operazione con gli altri dischi di pasta.

5. Con un pennello da cucina spennellare le palline di pizza con olio di oliva e metterle in forno per circa 20 - 25 min.

6. Servire subito.

Consigli del cuoco :

Consigli di degustazione : Da mangiare con le dita.É possibile sostituire il salamino piccante con un altro tipo di salume e realizzare una salsa di pomodoro fatta in casa con il Cook Expert.