

PIZZA GOURMET

By Andrea Mainardi



Preparazione : 5 min - **Riposo :** 1 ora(e) 30 min - **Cottura :** 30 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 4 persone

- PER L'IMPASTO: - 250 ml acqua - 500 g farina 0 - 4 g lievito di birra - 15 g olio extravergine di oliva - 3 g sale grosso - sale fino q.b. - PER LA FARCITURA: - 10 pomodorini - 250 g stracchino\crescenza - 100 g rucola

1. Versare nel boccale del COOK EXPERT l'acqua con il lievito e far partire il programma ?PANE/BRIOCHE?

2. Al primo avviso, togliere il coperchio ed aggiungere, la farina, un pizzico di sale fino, e l'olio extravergine di oliva, richiudere e premere il pulsante ?AUTO?. Suonerà una seconda volta, e a quel punto, togliere l'impasto che dovrà essere liscio ed elastico, e stenderlo su una teglia velata di olio.

3. Adagiarvi i pomodorini tagliati a metà, un pizzico di sale grosso, un giro di mulinello di pepe nero, un filo di olio extravergine e far lievitare per circa un'ora e mezza.

4. Dopodiché infornare a 180 gradi per 25 minuti.

5. Farcire con lo stracchino, la rucola e lo speck, finendo la cottura sempre in forno a 180 gradi per altri 5 minuti.

Le ricette degli internauti non sono testate nuovamente dalla Magimix.

Autore : Andrea Mainardi