

# PIZZA AL PECORINO



---

**Preparazione :** 10 min - **Riposo :** 1 ora(e) - **Cottura :** 15 min - **Materiale :** -

---

## Ingredienti :

- 10 cucc. di passato di pomodoro - 1 cipolla tagliata finemente - 6 pomodori ciliegini, lavati e tagliati in 2
  - 125 g di pecorino romano grattugiato - basilico fresco - PASTA PER LA PIZZA: - 300 g farina 0 - 4 g lievito di birra secco - 3 cucchiaini di olio evo - 6 g sale - 150-160 ml acqua
- 

1. Preparare la pasta per la pizza e preriscaldare il forno a 220 °C. Disporre il passato di pomodoro sulla pasta con il dorso di un cucchiaio, facendo dei cerchi concentrici, fino a 1 cm dal bordo della pasta. Inserire la bacinella trasparente e il disco per affettare da 2 mm, lanciare il programma ROBOT e tagliare la cipolla. Disporre quindi la guarnizione sulla pasta: i pomodorini ciliegini e la cipolla.

2. Infornare la pizza nella parte inferiore del forno per 8 minuti, poi spostarla nella parte centrale del forno per altri 7 minuti. Dopo averla sfornata, cospargere la pizza calda con il pecorino romano e le foglie di basilico fresco. Da gustare subito!

## PASTA PER LA PIZZA

1. Porre il lievito e l'acqua nella bacinella, poi avviare il programma PANE/BRIOCHE.
2. Al termine del programma, dopo un minuto, aggiungere la farina, il sale, l'olio d'oliva e l'origano e premere sul pulsante Auto. Rimescolare la pasta e modellarla\* fino a ottenere la forma di una sfera, poi sistemarla in una ciotola e ricoprirla con un panno umido. Lasciar riposare almeno un'ora in un luogo caldo, quindi trasferirla su un piano di lavoro infarinato.

3. Lavorare la sfera di pasta con le mani: stenderla e colpire delicatamente con ledita per eliminare le bolle di gas. Stendere quindi la pasta con il mattarello.

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut  
© 2019 Hachette Livre (Marabout)