

PIZZA ALLE VERDURE



Preparazione : 45 min - **Riposo :** 1 Ora(e) - **Cottura :** 15 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 1 grande pizza

- Pasta per la pizza - 200 g di farina 0 - 100 ml di acqua - 35 ml di olio - 4 g di sale - 6 g di lievito di birra fresco - 1 cucchiaino di origano - Farcitura - 300 g di mozzarella - 6 cucchiiai di salsa di pomodoro
 - 1 piccola zucchina - 2 pomodori - 1 cipolla Basilico fresco - Olio al peperoncino
-

1. Per la pasta della pizza
2. Sciogliere il lievito in acqua tiepida (circa 35°C) con una forchetta e lasciar riposare 1 minuto.
3. Nella bacinella dotato del coltello versare il sale, la farina, l'origano, l'olio e l'acqua con il lievito.
4. Avviare l'apparecchio e lasciarlo girare. Fermarlo non appena si forma una palla (circa 1 minuto). Se necessario staccare la pasta dalle pareti con la spatola.
5. Infarinare le mani. Tirare fuori la pasta dalla bacinella e formare una palla. Metterla in una terrina ricoperta di una pellicola o di un canovaccio umido. Lasciarla riposare circa 1 ora.
6. Quando sarà lievitata, battere un po' con il pugno la palla per farne uscire il gas.
7. Preriscaldare il forno a 240°C (termostato 8). Riempire d'acqua la leccarda del vostro forno.
8. Infarinare il piano di lavoro. Stendere la pasta per realizzare una grande pizza oppure dividerla in 2 parti uguali. Pungerla qua e là con la forchetta. Per la farcitura
9. Lavare le verdure e spelare la cipolla. Nella bacinella media con il disco per tagliare a affettare da 2

mm, tagliare la cipolla e mettere da parte. Tagliare la zucchina e i pomodori e metterli sotto sale in uno scolapasta.

10. Far saltare la cipolla a fettine in una padella con un filo di olio di oliva.

11. Stendere la salsa di pomodoro sulla pasta. Aggiungere le cipolle, le zucchine e i pomodori che avrete prima asciugato. Mettere sopra i pezzetti di mozzarella e salare e pepare ogni strato.

12. Abbassare la temperatura del forno a 220°C (termostato 7) e infornare la pizza. Lasciar cuocere circa 15-20 minuti. Sorvegliare la cottura e regolare la temperatura del forno in base allo spessore della pasta.

13. Quando la tirate fuori dal forno, cospargere con il basilico fresco e l'olio al peperoncino.

Compact 3200 XL ■

CS 4200 XL ■

CS 5200 XL ■

5200 XL Premium ■

Pâtissier Multifunzione ■