



Pizza stella



2 pizze



5 ore con
riposo in frigo
di 24h

INGREDIENTI

300 g Miscela Oro Pizza

300 g acqua

1,5 g lievito di birra fresco

2,5 g sale

2 cucchiaini di olio d'oliva

per il condimento:

salsa di pomodoro

prosciutto cotto

mozzarella

scaglie di parmigiano

salame

stracchino

prosciutto crudo

rucola

gorgonzola

origano

PROCEDIMENTO

Il giorno precedente mescola la **Miscela Oro Pizza** e il lievito di birra e versa gradatamente l'acqua.

Impasta per bene in modo da rimuovere tutti i piccoli grumi.

Unisci il sale e l'olio e impasta ancora per qualche minuto. Ungi la ciotola e, con una spatola bagnata, dai alla pasta una forma regolare a palla.

Riponi la pasta in una ciotola unta, copri la ciotola con pellicola e sistemala in frigo anche per 24 ore.

L'indomani, circa due o tre ore prima di cuocere le pizze, tira fuori la ciotola dal frigo.

Infarina con farina di riso finissima due fogli di carta da forno.

Unghi le mani, dividi la pasta in due porzioni e lavora ogni porzione, dandogli una forma sferica e facendo in modo che la superficie sia liscia.

Metti i panetti di impasto su carta da forno, coprili con una ciotola e lasciali lievitare per circa un'ora e mezzo due.

Accendi il forno alla massima temperatura consentita circa 45 minuti prima della fine della lievitazione.

Sistema nel ripiano inferiore del forno la pietra refrattaria (oppure una leccarda da forno).

Riprendi i panetti e capovolgili, in modo da poterli infarinare da ambo i lati.



Allarga ogni panetto in modo che sia il più possibile regolare.

Pratica 6 tagli, condisci con i condimenti che hai scelto.

Puoi usare abbinamenti diversi di condimento per ogni punta della stella.

Ad esempio puoi usare salame e mozzarella, prosciutto e mozzarella, stracchino e crudo.

Richiudi i lembi che hai tagliato, formando 6 triangoli di pasta.

Sistema un poco di gorgonzola nella parte centrale del pizza, questo gli impedirà di gonfiarsi come un palloncino.

Cuoci le pizze per circa 10 o 12 minuti (tutto dipende dalla potenza del tuo forno), ricordandoti di girarle di 180° a metà cottura.

Se non riesci a infornare contemporaneamente le due pizze, stendi e condisci la seconda pizza solo pochi minuti prima di sfornare la prima pizza.

Una volta cotte, guarnisci il centro con rucola e scaglie di parmigiano e servi subito.

Buon appetito!