



Miscela Oro Pizza


Ori di Sicilia
GLUTEN FREE *Borghettani*

Pizza svergognata



2 pizze



3h e 30 min.

INGREDIENTI

350 g Miscela Oro Pizza

14 g Lievito madre essiccato in polvere

2 g lievito di birra fresco
(oppure 1 g lievito secco)

325 g acqua tiepida

6 g sale

15 g olio d'oliva

per il condimento:

pomodorini ciliegino pelati

8 fette di melanzane fritte

8 fette di scamorza affumicata

250 g mozzarella

100 g salsiccia

ricotta salata

origano

basilico

PROCEDIMENTO

Versa nella ciotola dell'impastatrice l'acqua e il lievito fresco.

Mescola tra loro la **Miscela Oro Pizza** e il **lievito madre essiccato** e versali nella ciotola con l'acqua.

Inizia impastando con il gancio per qualche minutino. Stacca spesso l'impasto dal gancio e dai bordi della ciotola e ribaltalo.

Quando l'acqua sarà stata assorbita, unisci l'olio e infine il sale.

Impasta ancora finché non otterrai un impasto appiccicoso ma soffice e aerato.

In totale, dovrai lasciare impastare per circa 20 minuti.

Ungi benissimo la ciotola e le mani e dai alla pasta una forma sferica, ripiegandola più volte su se stessa.

Pesa l'impasto e dividilo in due parti di circa 300 grammi l'una.

Con le mani unte forma due palle lisce di impasto e sistemale su due fogli di carta da forno unti.

Stendile con le mani unte e unguendo bene anche la carta da forno.

Scegli tu se farle molto sottili e con i bordi gonfi oppure no.

Copri e lasciale lievitare fino al raddoppio.

Ci vorranno circa 3 ore, a seconda della temperatura di casa.



Puoi anche metterle a lievitare nel forno spento con la sola lucina accesa.

Circa 45 minuti prima, scaldi il forno alla massima temperatura lasciando la pietra refrattaria al suo interno.

Una volta le pizze lievitate, passa al condimento.

Condisci con poca polpa di pomodorini pelati, sporcando anche i bordi di salsa per avere l'effetto "cotto in forno a legna".

Infornale (una alla volta: condisci la seconda solo quando la prima è stata cotta) per circa 7 o 8 minuti, girandole a metà cottura per una coloritura omogenea.

Tira fuori la pizza dal forno quando è quasi cotta (toccando il bordo si capisce che è praticamente cotto e non si affossa al tatto) e aziona il grill, spostando la griglia con la pietra al livello superiore, proprio sotto il grill.

Condisci la pizza con pomodorini, fette di melanzana fritte, fettine di scamorza, salsiccia già cotta e sbriciolata, mozzarella sminuzzata (oppure scamorza bianca), origano e ricotta salata grattugiata.

Cuoci la pizza sotto il grill ben caldo per circa 2 minuti o fino a che i formaggi non siano fusi.

Termina il condimento con un giro d'olio d'oliva e del basilico e servi subito.

Buon appetito!