



Pizzette



7 pizzette



2 ore

INGREDIENTI

300 g Miscela Special Grano Saraceno

280 g acqua

6 g lievito di birra fresco

(oppure 2 g secco)

6 g sale

12 g olio d'oliva

140 g formaggio râpé

400 g polpa di pomodoro pelato

200 g mozzarella

2 cucchiaini colmi di origano secco

pepe

sale

olio d'oliva

PROCEDIMENTO

Versa l'acqua in una ciotola e aggiungi il lievito.

Unisci la **Miscela Special Grano Saraceno** e l'olio e impasta per circa 5 minuti.

Puoi usare sia la planetaria che le fruste elettriche.

Infine unisci il sale e impasta ancora per 5 o 6 minuti.

Copri e lascia riposare per 10 minuti.

Pesa l'impasto e dividilo in porzioni di circa 85 grammi.

Passa il formaggio tra i fori più larghi di una grattugia in modo da ottenere il formaggio râpé.

Con le mani molto unte e unendo anche anche la spianatoia o un silpat, lavora ogni porzione di impasto in modo da ottenere una pallina liscia.

Al centro della pallina appoggia un mucchietto di formaggio râpé e, sempre con le mani molto ben oliate, richiudi la pasta sul formaggio, riformando una pallina molto liscia.

Continua allo stesso modo per tutte le porzioni.

Sistema le palline di impasto su carta da forno, distanziandole tra di loro, e appiattiscile con un matterello unto, in modo da ottenere un disco largo circa 10 cm.

Schiaccia la pasta a qualche millimetro dal bordo, in modo che non gonfi troppo, copri con pellicola e lascia lievitare per circa 60 minuti.

Dopo un'ora di lievitazione, sistema la pietra refrattaria sul fondo del forno o sulla griglia posizionata immediatamente sopra il fondo e scaldalo a 250°.



Quando il forno è a temperatura, condisci le pizzette.

Taglia la mozzarella a strisce.

Schiaccia con una forchetta la polpa di pomodoro, condiscila con pepe, sale, un cucchiaino colmo di origano e un filo d'olio e mescola bene.

Condisci ogni pizzetta con la polpa di pomodoro e infornale sulla pietra (con tutta la carta da forno) per 12/14 minuti a 250° (a seconda del forno ci può volere qualche minutino in più).

Se non riesci ad infornale tutte insieme e se vedi che le pizzette già sono ben lievitate, nell'attesa sistema in frigo quelle che non riesci a infornare.

Dopo 12/14 minuti tira fuori le pizzette, condiscile con la mozzarella e l'origano rimanente, un filo d'olio ed infornale per altri 3 o 4 minuti in modalità ventilata.

Ripeti la stessa operazione con tutte le pizzette.

Consumale calde così il formaggio è ancora filante.

Buon appetito!