# Pizza di patate con olive e pomodorini

Data: 5 settembre 2014 | Autore: Maria Cristina Rotundo

La pizza di patate con pomodorini e olive nere è una pizza sofficissima adatta per una cena informale ma anche da portare il giorno dopo a lavoro.

INGREDIENTI:

•“s  r F’ 6VÖöÆ  imacinata,
•“#  r F’  F FR ÆW76 FR R 66†– 66– FP,
•“ R r F’ Æ–Pvito di birra,
•’  7 V
•’  öÖöF÷ ini qb,
•’ öÆ—`e nere denocciolateqb,
•–öÆ–ò Pxtravergine d'oliva qb

PROCEDIMENTO:
1.”–â Væ  6–÷FöÆ  6–÷FöÆ  Væ—FR Æ  6VÖöÆ  imacinata e la patata schiacciata.
2.”F–ÇV—FR –â  ö6  7 V  –Â Æ–Pvito ed unitelo alla farina.
3. Quindi agiungete un cucchiaio d'olio, il sale e tanta acqua quanta ne serve per ottenere un'impasto morbido. Conviene impastare con forza su di una spianatoia.
4. Formate una palla e lasciatela lievitare dentro un contenitore di plastica infarinato e coperto con un foglio di pellicola trasparente ed un canovaccio bagnato per minimo 2 ore.
5.• V æFò Âv–×  7Fò  vrà raddoppiato il proprio volume iniziale, stendetelo in una teglia ben unta.
6. Farcite la pizza stesa in teglia con pomodorini tagliati a metà e olive nere denocciolate, quindi

lasciate che lieviti nuovamente, per circa 30 minuti.
7. Scaldate il forno alla massima temperatura disponibile, irrorate d'olio la pizza e infornate per circa 10 minuti.
8.•6W vite la pizza calda o fredda.[MORE]

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/pizza-di-patate-con-olive-e-pomodorini/65205