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:

• 700 g di semola rimacinata,
• 200 g di patate lessate e schiacciate,
• 15 g di lievito di birra,
• acqua qb
• pomodorini qb,
• olive nere denocciolateqb,
• olio extravergine d'oliva qb

PROCEDIMENTO:

1. In una ciotola ciotola unite la semola rimacinata e la patata schiacciata.
2. Diluite in poca acqua il lievito 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. Quando l'impasto avrà 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. Servite 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