

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:

- 300 g di patate schiacciate,
- 100 g di farina di semola di grano duro,
- 100 g di acqua,
- 10 g di olio extravergine d'oliva,
- 10 g di sale,
- 10 g di lievito di birra,
- 10 g di olio extravergine d'oliva.

PROCEDIMENTO:

1. Schiacciare le patate e la patata schiacciata.
2. Mescolare la farina, l'acqua, l'olio e il sale in un contenitore di plastica infarinato e coperto con un foglio di pellicola trasparente ed un canovaccio bagnato per minimo 2 ore.
3. Quindi aggiungete un cucchiaino 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. Stendere l'impasto 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>

