

Cena

Pizza estiva tricolore



Pronti per questa nuova ricetta?

Preparazione	Persone	Difficoltà
180 min.	2	Bassa



Ingredienti

- 350 gr di Farina 00
- 150 gr di Farina manitoba
- 10 g di lievito di birra
- 40 gr di olio extra vergine di oliva
- 350 gr di acqua naturale
- 7 gr di malto d'orzo
- 10 gr di sale
- 150 gr di Pomodori Pachino
- 1 Confezione di Rucola bio Naturizia
- 400 gr di mozzarella
- 1 cipolla di Tropea
- Zucchero q.b.

- Olio Evo q.b.



Preparazione

Sciogliete il lievito in acqua a temperatura ambiente. In un contenitore versate e amalgamate le due farine, il malto e l'acqua e iniziate ad impastare.

A seguire, unite acqua, sale, olio e continuate con la lavorazione dell'impasto.

Spennellate con un goccio d'olio il panetto, copritelo con pellicola trasparente e lasciatelo riposare per due ore a una temperatura di circa 26/28 gradi.

Ungete la teglia con olio e disponete la pasta per pizza al suo interno.

Condite con la mozzarella sfilacciata, con i pomodorini (precedentemente saltati per qualche minuto in padella con un goccio d'olio e una spolverata di zucchero) e la cipolla Tropea cruda.

Cuocete a 220° in forno caldo statico per circa 15-20 minuti.

A fine cottura, aggiungete la rucola e un filo d'olio d'oliva EVO a crudo, poi tagliate a fette e servite.
