

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 denocciolate qb,
- 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 aggiungete 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>

