Pomì
O Così. O Pomì.

Pizza mostruosa



Tempo di preparazione: 60 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Acqua: 300 g
- Farina 00: 250 g
- Farina Manitoba: 250 g
- Lievito di birra disidratato: 7 g
- Olio evo: 40 g
- Sale: 15 g

Salsa

- Aglio: 1 spicchio
- Basilico: 5 foglie
- Olio EVO: q.b.
- Sale: q.b.

Per Guarnire

- Filetti di acciughe sott’olio: 2
- Mozzarella per pizza: 400 g
- Olive nere denocciolate: 1
- Olive verdi denocciolate: 4-5
- Peperone verde: 2 filetti
- Pomodorino giallo: 1
- Salame ungherese: 50 g
- Scamorza affumicata: 2 fette tonde

Preparazione

L’IMPASTO

1. Per preparare la tua focaccia mostruosa metti nella ciotola di una planetaria munita di gancio le farine e il lievito, poi aziona la macchina e aggiungi a filo l’acqua in cui avrai sciolto il sale.
2. Quando l’impasto comincia ad incordarsi attorno al gancio, aggiungi anche l’olio poco alla volta.
3. Prosegui qualche minuto fino a quando l’impasto avrà assorbito tutto l’olio e la ciotola risulterà asciutta, quindi ribaltalo sul piano di lavoro e forma una palla.
4. Riponila in una ciotola oliata, coprila con pellicola da cucina e lasciala lievitare nel forno spento per 2 ore. Trascorso il tempo indicato stendi l’impasto nella teglia ben oliata e lascialo lievitare nuovamente in forno per circa mezz’ora.

LA SALSA DI POMODORO

1. In un pentolino fai scaldare l’olio con lo spicchio d’aglio schiacciato. Fallo rosolare qualche minuto poi aggiungi la salsa di pomodoro.
2. Regola di sale e prosegui la cottura per una decina di minuti, fino a quando la salsa si sarà ben asciugata. Togli il pentolino dal fuoco, elimina lo spicchio d’aglio, aggiungi le foglie di basilico spezzettate a mano, mescola e lascia raffreddare.

CUOCI LA FOCACCIA

1. Una volta terminata la seconda lievitazione della focaccia, distribuisci uniformemente la salsa di pomodoro e la mozzarella tagliata a cubetti, poi inforna a 250° in modalità statica per circa 15 minuti, fino a quando la mozzarella sarà completamente sciolta, ma senza che cominci a colorare.
2. Togli la focaccia dal forno, e guarniscila con delle fette di salame su cui appoggerai la scamorza e le olive nere per realizzare gli occhi.
3. Per le sopracciglia utilizza due filetti di acciughe e il pomodorino giallo per il naso.
4. Per la bocca, ho piegato in due due fette di salame e ho tagliato la parte dritta con una forbice per formare i denti.
5. Ho poggiato due striscette di peperone verde sulla parte curva per formare le labbra e infine ho tagliato a rondelle le olive verdi e le ho sparse per tutta la focaccia.
6. Ripassa la tua focaccia mostruosa in forno per un paio di minuti e servila subito!

For this recipe we used:

Polpa Fine 400 gr

