Pizza di pane



Tempo di preparazione: 40 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Acqua: 250 ml
- Basilico: q.b.
- Mozzarella fior di latte ben sgocciolata: 150 gr
- Olio: 2 cucchiai
- Olio extra vergine di oliva: q.b.
- Pane raffermo: 400 gr
- Sale: q.b.
- Sale: q.b.

Preparazione

1. In una ciotola mettete la ***polpa fine Pomì***, conditela con olio, sale e basilico, mescolate e fate insaporire.
2. Tagliate il pane a fette e poi spezzatelo in piccoli pezzi a mano oppure con l'aiuto di un mixer, trasferitelo in una ciotola.
3. Unite l'acqua ed impastate (la quantità di acqua può variare secondo il tipo di pane utilizzato, quindi non inseritela tutta in una volta).
4. Unite l'olio ed aggiustate di sale. Impastate fino ad avere un impasto come quello delle polpette, non troppo molle nè sbriciolato.
5. Oliate una teglia antiaderente diametro 24-26 cm oppure usate la carta forno ed oliatela leggermente.
6. Distribuite l'impasto di pane e pressate bene con le mani nella teglia proprio come se fosse l'impasto di una pizza.
7. Condite con la salsa preparata in precedenza ed un filo di olio.
8. Cuocete in forno preriscaldato a 220° nella parte bassa per circa 15-18 minuti. Sfornate unite la mozzarella tagliata a cubetti, e mettete nella parte centrale del forno per circa 5-10 minuti fino a quando la mozzarella è ben sciolta.
9. Servite la vostra pizza di pane ben calda con qualche fogliolina di basilico fresca.

NOTE
Se avanza si conserva in frigorifero in contenitore ermetico per 2 giorni.

For this recipe we used:

Polpa Fine 300 gr

