Pomì
O Così. O Pomì.

Pizzette rosse

Tempo di preparazione: 158 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Acqua: 330 gr
- Farina 0: 250 gr
- Farina di semola: 250 gr
- Lievito di birra fresco: 10 g (oppure 3 g di quello secco)
- Olio: 30 gr
- Sale: 10 gr

Ripieno

- Olio evo:
- Origano secco:
- Pizzico di sale:

Preparazione

In una ciotola mescolate le farine con il lievito sbriciolato e l'acqua. Aggiungete l'olio e infine il sale. Impastate fino ad ottenere un composto omogeneo. L'impasto sarà molto morbido e appiccicoso. Aiutatevi con un po' di farina e un tarocco, formate una palla, coprite e lasciate lievitare per 2 ore circa. Riprendete l'impasto e dividetelo in 8 palline da circa 100 g. Coprite e lasciate riposare per 15 minuti. Stendete ogni pallina con le mani e disponetele su teglia con carta forno ben oliata. Coprite e lasciate riposare per 10 minuti. Finite la stesura, sempre con le mani, fino ad ottenere un diametro di circa 16/18 cm. Farcite con abbondante ***passata di pomodoro Pomì***, bene anche su tutti i bordi facendo attenzione a non farla fuoriuscire. Condite con origano e olio evo. Infornate nella parte bassa del forno a 250 gradi in modalità statica, per 10/12 minuti poi nella parte alta del forno per 2/3 minuti circa.

Buon back to school a tutti!

For this recipe we used:

Passata Classica 400 gr