Pizza soffice alla marinara con tonno e acciughe



Tempo di preparazione: 45 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Farina 00: 500 gr
- Latte: 250 gr
- Lievito di birra fresco: 20 gr
- Olio extra vergine di oliva: 30 gr
- Sale: 15 gr
- Zucchero: 50 gr

Condimento

- Anelli di cipolla: a piacere
- Basilico: qualche foglia
- Filetti di acciuga sott'olio: 8
- Origano: q.b.
- Provola: 250 gr
- Sale: q.b
- Tonno in olio di oliva: 160 gr

Preparazione

1. Mettere nel boccale il latte, il lievito sbriciolato con le mani, l'olio, lo zucchero e lavoriamo 2 Min. 37° Vel.2;
2. Aggiungere la farina e per ultimo il sale, impastare 3 Min.Vel. Spiga. Se l'impasto risulta troppo duro, aggiungiamo un pochino di latte e rimpastiamo un altro Min.Vel.Spiga;
3. Togliere l'impasto dal boccale e metterlo in un recipiente capiente, chiudiamo con la pellicola trasparente e mettiamolo a lievitare fino al raddoppio in un luogo caldo, per circa 1 ora e 30 - 2 ore;
4. Preparare il condimento per la pizza; mettere la polpa fine Pomì in una ciotola, aggiungere l'origano e regolare di sale, sgocciolare il tonno dal proprio olio e metterlo in un piatto, sgocciolare anche le acciughe e tagliare a cubetti il formaggio, tenere tutti gli ingredienti da parte a portata di mano;
5. Una volta lievitato, dividere in due l'impasto e stendere ogni pezzo di pasta in maniera non troppo sottile su un piano infarinato, dopodiché mettere la base della pizza su una teglia rivestita di carta forno;
6. Versare su ogni base la polpa fine Pomi' condita in precedenza, cospargere le pizze con il tonno e distribuire le acciughe, mettere qualche foglia di basilico e infine il formaggio. Se piace, aggiungere qualche anello di cipolla;
7. Cuocere in forno già caldo a 180° per circa 20-30 Min. Lasciare intiepidire leggermente e servire.

For this recipe we used:

Polpa Fine 400 gr

