Grissini gusto pizza per vegetariani



Tempo di preparazione: 0 min
Difficoltà: Difficile

Ingredienti

- Acqua: 180 g
- Farina di semola: 50 g
- Farina integrale: 100 g
- Farro integrale: 75 g
- Lievito di birra secco: 1/2 bustina
- Malto: 1/2 cucchiaio
- Mozzarella (di riso o vaccina): 150 g
- Olio evo: 2 cucchiai
- Sale: 5 g
- Segale integrale: 75 g

Preparazione

Iniziamo preparando la nostra base: in una ciotola o nel cestello della planetaria versate le farine, il lievito secco, l'olio, il malto e una parte d'acqua tiepida, mescolate e aggiungete il sale e il resto dell'acqua. A questo punto iniziate a impastare bene prima nella ciotola poi su un piano da lavoro per almeno 10-15 minuti.
Quando il vostro impasto sarà omogeneo ed elastico dategli una forma arrotondata, ponetelo nella ciotola leggermente unta, coprite con un canovaccio o pellicola e lasciate riposare in un luogo tiepido fino al raddoppio (circa 3 ore).
Una volta che sarà ben lievitato, adagiatelo delicatamente sul piano da lavoro infarinato e dividetelo in due parti, quindi senza sgonfiarlo troppo stendete le due metà in una forma rettangolare.
In una ciotolina, intanto, versate la **passata classica Pomì** ed emulsionatela con olio, sale e origano, quindi spalmatela su una metà del rettangolo di pasta, aggiungete la vostra mozzarella e richiudete. Tagliate ora il rettangolo farcito in fette larghe circa 2 cm circa, arrotolatele su se stesse e disponetele su un foglio di carta forno
Infine infornate a 185° per circa 20-25 minuti.

For this recipe we used:

Passata Classica 150 g

