

## Pane pizza farcito



**Tempo di preparazione:** 80 min.

**Difficoltà:** Facile

**Ingredienti (ciambella da 15/20cm o per teglia da 12 muffin)**

**Per questa ricetta abbiamo usato:**

- Polpa di pomodoro biologica 500g 200 gr
- **Ingredienti**
  - Acqua 150 gr
  - Dadini di salame 60 gr
  - Farina tipo 0 250 gr
  - Lievito di birra mezzo cubetto
  - Olio extravergine di oliva 3 cucchiari
  - Olio extravergine di oliva 1 cucchiario
  - Origano q.b.
  - Provola 60 gr
  - Sale q.b.
  - Sale fine 1 cucchiaino



## Preparazione

Una ricetta sempre amata da tutti, golosa ma nello stesso tempo leggera, divertente da portare in tavola e da mangiare perché i bocconi di questo pane pizza si staccano con le mani e si possono farcire come si preferisce.

Si prestano da preparare per tante occasioni: feste, compleanni, pasti in piedi, rimangono morbidissimi e si possono fare anche il giorno prima, insomma un "passepartout" che vale la pena di tenere a mente e a portata di ...ricetta!!

Preparate l'impasto unendo tutti gli ingredienti. Lavorate bene fino ad ottenere un composto liscio e morbido, lasciate riposare fino al raddoppio del suo volume.

Una volta pronto, prendete un pezzetto di pasta grande come una noce all'incirca, farcitela con un dadino di formaggio e uno di salame, formate una pallina, proseguite fino ad esaurire tutto l'impasto.

Condite la **polpa di pomodoro bio Pomi** con l'olio, il sale e l'origano.

Tuffate una alla volta le palline di pasta e sistematele dentro ad uno stampo da ciambella da 18/20cm di diametro sovrapponele in modo da riempire uniformemente la teglia, oppure negli stampini di muffin.

Lasciate riposare per circa 30 minuti e infornate a 180° per circa 35 minuti.

- *Natalia Cattelani*