

Pizzette senza lievitazione



Tempo di preparazione: 30 min.

Difficoltà: Facile

Ingredienti (60 pizzette)

- Passata di pomodoro biologica 500g 400 gr
- **Ingredienti**
 - Burro 140 gr
 - Farina 0 400 gr
 - Latte 100 gr
 - Lievito per torte salate istantaneo 3 cucchiaini
 - Mozzarella 120 gr
 - Olio extravergine di oliva q.b.
 - Origano q.b.
 - Sale 1 cucchiaino
 - Uovo 1

Per questa ricetta abbiamo usato:



Preparazione

Pizzette senza lievitazione: ecco tutti i passaggi per preparare la ricetta.

Accendete il forno a 200 gradi.

Amalgamate a mano o nel robot da cucina la farina con il burro, aggiungete l'uovo, il sale, il lievito e il latte: dovete ottenere un impasto che si presta ad essere steso con il mattarello.

Ricavate dei dischi con una formina tonda, disponeteli sulla placca del forno.

Condite la *passata di pomodoro biologica Pomi* con olio, origano e sale a piacere e con l'aiuto di un cucchiaino distribuitela sui dischi di pasta.

Inserite le pizzette nel forno e cuocete 7/8 minuti.

Togliete dal forno e aggiungete su ogni pizzetta la mozzarella stracciata con le mani, rimettetela a cuocere per altri 5/6 minuti.

- *Natalia Cattelani*