

## Pizzette alla birra



**Tempo di preparazione:** 30 min.

**Difficoltà:** Facile

### Ingredienti (6 pizzette)

- Pomodoro a cubetti 400g 400 gr
- **Ingredienti**
  - Olio extra vergine di oliva 1 cucchiaio
  - Origano q.b.
  - Pepe nero q.b.
  - Sale q.b.
  - Scamorza 150 gr
- **Base**
  - Birra 125 ml
  - Farina 00 250 gr
  - Lievito istantaneo per preparazioni salate 1 bustina
  - Olio extra vergine di oliva 25 gr
  - Sale 5 gr
  - Zucchero ½ cucchiaino

**Per questa ricetta abbiamo usato:**



## Preparazione

Le **pizzette alla birra** una ricetta veloce e golosa. Sono delle soffici e filante pizzette senza lievitazione con la birra nell'impasto, morbide e gustosissime. Pizza e birra, si sa, è uno degli abbinamenti più amati e vi assicuro che queste pizzette andranno a ruba, sono sfiziosissime, una tira l'altra! ☐ ☐

Le pizzette alla birra sono super facili e veloci da preparare:

1. Per prima cosa mettete a scolare i Pomodori a Cubetti Pomi;
2. Insaporite poi il pomodoro con olio, sale, pepe e origano;
3. Mettete la farina in una ciotola, aggiungete lo zucchero, il lievito e mescolate;
4. Unite poi l'olio, la birra, il sale ed impastate tutti gli ingredienti fino ad ottenere un panetto morbido ed omogeneo;
5. Staccate 6 pezzettini della stessa dimensione e formate dei cerchietti;
6. Disponeteli su di una teglia foderata con carta forno e conditeli con il pomodoro;
7. Infornate le pizzette alla birra a lasciatele cuocere per 20-25 minuti;
8. Non appena risulteranno leggermente dorate, aggiungete la scamorza e rimettete le pizzette in forno, giusto il tempo di far sciogliere il formaggio.

Le pizzette alla birra sono pronte, sono morbide, profumate e gustosissime, buonissime anche fredde!

- *Elena Laudicina*