Albero di pizzette



Tempo di preparazione: 120 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Acqua a temperatura ambiente: 240 gr
- Farina 0 per pane e pizza oppure (250 farina 00 e 150 Manitoba): 400 gr
- Lievito di birra: 10 gr fresco o 3 gr di lievito di birra secco
- Olio extra vergine di oliva: 1 cucchiaio
- Sale: 8 gr
- Zucchero: 1 cucchiaino raso

Condimento

- Basilico: q.b
- Mozzarella ben sgocciolata: 150 gr
- Olio extra vergine di oliva: q.b.
- Sale: q.b.

Preparazione

Nei giorni di festa la pizza è a forma di albero con **tante pizzette** da buffet soffici e golose che faranno la gioia di tutti!

1. In una ciotola versate la farina, lo zucchero, il lievito, aggiungete man mano l'acqua ed iniziate ad impastare. (Se usate il lievito di birra fresco scioglietelo in poca acqua presa dal totale). Verso la fine aggiungete il sale e l'olio.
2. Impastate con vigore fino a quando l'impasto diventa elastico e liscio. Se usate la planetaria usate prima il gancio K per mescolare e poi quello ad uncino per impastare. Se impastate a mano, lavorate prima tutto in ciotola e poi su un piano di lavoro leggermente infarinato sbattendo più volte l'impasto sul tavolo.
3. Arrotondate l'impasto e mettetelo in una ciotola leggermente unta d'olio, coprite bene con la pellicola alimentare.
4. Fate lievitare fino al raddoppio. Per aiutare la lievitazione mettete l'impasto ben coperto in forno spento con luce accesa, ci vorranno circa 2-3 ore.
5. Preparate la farcitura: frullate con un minipimer la ***polpa di pomodoro Pomì***, condite con un filo d'olio ed aggiustate di sale.
6. Strizzate la mozzarella dal liquido in eccesso e spezzettatela.
7. Dopo la lievitazione dividete l'impasto in 16 palline e formate l'albero come in foto su una teglia ricoperta con carta forno.
8. Condite ogni pallina con il pomodoro. Mettete un filo di olio ed infornate in forno preriscaldato a 220° statico.
9. Fate cuocere per circa 10 minuti sul ripiano più basso del forno, sfornate, mettete la mozzarella e fate cuocere per altri 8-10 minuti nel ripiano centrale. Sfornate e servite.

For this recipe we used:

Polpa Fine 200 gr

