Pane pizza farcito



Tempo di preparazione: 80 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Acqua: 150 gr
- Dadini di salame: 60 gr
- Farina tipo 0: 250 gr
- Lievito di birra: mezzo cubetto
- Olio extravergine di oliva: 1 cucchiaio
- Olio extravergine di oliva: 3 cucchiai
- 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 Pomì** 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 sovrapponendole 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.

For this recipe we used:

Polpa di Pomodoro Biologica 200 gr

