Pizzette senza lievitazione



Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Facile

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

Preparazione

Pizzette senza lievitazione: ecco tuttii 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 Pomì* 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, rimettetele a cuocere per altri 5/6 minuti.

For this recipe we used:

Passata di Pomodoro Biologica 400 gr

