



PIZZA CON AFFETTATI VEGETALI

Ricetta della scuola di cucina “Accademia Italiana Chef”



Ingredienti

500 gr Farina Forte (Manitoba)
400 ml acqua
9 gr lievito fresco
10 gr sale
Olio q.b.
Passata di pomodoro q.b.
Mozzarella q.b.
Origano q.b.
Semola q.b.
Affettato vegetale Mopur Good&Green al gusto prosciutto cotto Felsineo

Procedimento

Unire tutti gli ingredienti mescolando grossolanamente con un mestolo, poi impastare con le mani e in modo da rimuovere i grumi. Lasciare riposare 15 minuti. Dopo 15 minuti, mettere un po' d'olio sulle mani e fare qualche piega all'impasto in modo da rinforzarlo. Coprire l'impasto, farlo riposare altri 15 minuti e dare un altro giro di pieghe, ripetere questo passaggio per altre due volte. Lasciar lievitare fino al raddoppio, formare 2 palline e lasciar lievitare per 1 ora e mezza. Stendere i panetti con abbondante semola facendo la forma bucherellando con le dita. Condire la pizza con il pomodoro e un goccio d'olio, poi cuocere in forno a 250°, prima sulla base del forno (modalità statica) fino a doratura della parte sotto della pizza, poi finire la cottura nella parte superiore del forno (modalità grill) aggiungendo la mozzarella. Una volta sfornata aggiungere l'affettato vegetale Felsineo.