

PIZZETTE TALEGGIO E PROVOLONE VALPADANA

Ingredienti per 1 kg di pasta (20-25 pizzette)

Per la pasta della pizza:

450 g di farina
300 ml di acqua
20 g di lievito di birra
2 cucchiaini di sale
1 cucchiaino di zucchero
4 cucchiai d'olio d'oliva
120 g di farina

Condimento:

pomodorini
prosciutto crudo
basilico
rucola
150 gr di Taleggio
150 gr di Provolone Valpadana dolce

Disporre la farina a fontana sul tagliere, sciogliere il lievito di birra in un pó di acqua tiepida e aggiungerlo alla farina. Impastare aggiungendo gradualmente tutta l'acqua fino ad ottenere una pasta elastica e omogenea. Coprire con pellicola trasparente e lasciare riposare in un luogo temperato per circa 2 ore.

Infarinare il tagliere, lavorare la pasta con energia ripiegandola su sé stessa varie volte, aggiungere il sale, lo zucchero, l'olio ed il resto della farina. Lavorare finché risulta molto elastica o appiccicosa al tatto. Coprire con pellicola trasparente e lasciare riposare un'ora.

Dividere la pasta in palline di 50 g cada una e stenderle con le mani lavorando rapidamente con movimenti circolari. Ungere la teglia da forno, disporvi la pasta delle pizzette e condire con il Provolone Valpadana e il Taleggio tritati finemente e un goccio d'olio d'oliva. Infornare a 200°C per 15 minuti circa.



Una volta cotte,
condire le pizzette
con i pomodorini tritati,
una fetta di prosciutto,
rucola e basilico.