



PIZZA DI FARINA INTEGRALE CON OLIVE, POMODORINI E BASILICO FRESCO

UNA PIZZA INTEGRALE APPENA FATTA.
UN SUGO SEMPLICE, DALL'OTTIMO SAPORE MEDITERRANEO.

OFFRITELA AGLI AMICI E NE ANDRANNO PAZZI!

PREPARAZIONE:

- TRITARE LE CIPOLLE E L'AGLIO MOLTO FINI
- SCALDARE L'OLIO D'OLIVA IN UNA PADELLA E AGGIUNGERE L'AGLIO E LE CIPOLLE
- LASCIAR CUOCERE PER CIRCA 8 MINUTI
- AGGIUNGERE LA SALSA DI POMODORO E I POMODORI TRITATI E CUOCERLI PER QUALCHE Istante
- MESCOLORE IL LIEVITO FRESCO E LO ZUCCHERO IN ACQUA TIEPIDA (NON TROPPO CALDA!)
- (SE SI USA LIEVITO SECCO, MESCOLORELO ALLA FARINA PRIMA DI AGGIUNGERE L'ACQUA)
- ASPETTARE 5-10 MINUTI CIRCA CHE IL LIEVITO AGISCA E FORMI SCHIUMA
- AGGIUNGERE LA FARINA INTEGRALE
- MESCOLORE IL TUTTO
- IMPASTARE PER QUALCHE MINUTO

(CONT.)

INGREDIENTI

PIZZA DI FARINA INTEGRALE
PER 4 PERSONE

PER 4 PIZZE:

- 500G DI FARINA INTEGRALE
- 10G DI LIEVITO DI BIRRA
- 350ML D'ACQUA TIEPIDA
- UN PO' DI ZUCCHERO DI CANNA

PER IL SUGO DELLA PIZZA:

- UNA LATTINA DI PASSATA DI POMODORI
- UNA LATTA DI PELATI
- UNA CIPOLLA
- 4 SPICCHI D'AGLIO
- UN GOCCIO DI OLIO EXTRA-VERGINE D'OLIVA
- UN PO' DI SALE E DI PEPE NERO FRESCO

PER IL CONDIMENTO:

- POMODORI SECCHI
- OLIVE KALAMATA
- POMODORINI
- FOGLIE DI BASILICO
- MOLTA MOZZARELLA





**PIZZA DI FARINA
INTEGRALE
CON OLIVE,
POMODORINI
E BASILICO FRESCO**

UNA PIZZA INTEGRALE APPENA FATTA.
UN SUGO SEMPLICE, DALL'OTTIMO SAPORE MEDITERRANEO.

OFFRITELA AGLI AMICI E NE ANDRANNO PAZZI!

PREPARAZIONE:

- LASCIAR LIEVITARE PER 30 MINUTI
- TAGLIARE L'IMPASTO IN QUATTRO PORZIONI
- 13. STENDERE UNA PORZIONE FINO A RENDERLA PIATTA
- COLLOCARLA DELICATAMENTE NELLA TEGLIA PER LA PIZZA E TAGLIARE I BORDI SPORGENTI
- SPARGERE UN PO' DI SUGO E AGGIUNGE LE OLIVE SPEZZATE E I POMODORI SECCHI
- TAGLIARE E AGGIUNGERE LA MOZZARELLA E IL BASILICO FRESCO
- INFORNARE IN FORNO GIÀ CALDO ALLA TEMPERATURA MASSIMA E CUOCERE PER 10 MINUTI
- SFORNARE E SERVIRE

BUON APPETITO!

INGREDIENTI

**PIZZA DI FARINA INTEGRALE
PER 4 PERSONE**

PER 4 PIZZE:

- 500G DI FARINA INTEGRALE
- 10G DI LIEVITO DI BIRRA
- 350ML D'ACQUA TIEPIDA
- UN PO' DI ZUCCHERO DI CANNA

PER IL SUGO DELLA PIZZA:

- UNA LATTINA DI PASSATA DI POMODORI
- UNA LATTA DI PELATI
- UNA CIPOLLA
- 4 SPICCHI D'AGLIO
- UN GOCCIO DI OLIO EXTRA-VERGINE D'OLIVA
- UN PO' DI SALE E DI PEPE NERO FRESCO

PER IL CONDIMENTO:

- POMODORI SECCHI
- OLIVE KALAMATA
- POMODORINI
- FOGLIE DI BASILICO
- MOLTA MOZZARELLA

