

# PIZZA *gourmet*

**Ingredienti per impasto:** Impasti salati 500 gr, Lievito Madre bio 30 g • **Per il condimento:** Pomodorini rossi 50 gr, Pomodorini gialli 50 gr, Stracchino 100 gr, Pancetta 100 gr, olio extra vergine di oliva q.b



Impastate la pasta base per la pizza. Lasciate lievitare fino al raddoppio.  
Completata la fase di lievitazione, stendete la pasta in 2 e dividetela in 2 teglie di diametro 30cm.

Adagiate la metà dei pomodorini sulla pizza e lasciate lievitare nuovamente. Irrorate con dell'olio extravergine di oliva ed infornate a 180° per circa 20min in forno statico.  
Quando la pizza sarà pronta, aggiungete lo stracchino, la pancetta e la parte restante dei pomodorini a crudo.



*Fatte bene, per far bene*

## IMPASTI *salati*





# SCHIACCIATA *al rosmarino*

200 gr di Impasti Salati, 120 ml di acqua, 1 cucchiaio di olio evo, 1/2 cucchiaino di sale, 1 cucchiaino di lievito istantaneo, Sale grosso, Rosmarino.



In un recipiente unite la farina, il lievito istantaneo, l'acqua, l'olio, il sale e impastate per un minuto. Accendete il forno a 180° e dividete in 4 parti il panetto ottenuto.

Prendete una teglia e adagiate la pallina di impasto.

Stendetela con le dita direttamente nella teglia leggermente oleata.

Condite con olio evo, sale grosso e rosmarino.

Informate a 180° per 20 minuti.



# PLUMCAKE *salato*

Impasti Salati 500 gr, Acqua 200 gr, lievito di birra 8 gr, sale 1 cucchiaino, pepe nero q.b.  
**Per la farcia:** uova 2, pecorino grattugiato q.b, salame napoli 200 gr, formaggio dolce 200 gr, tuorlo 1



Fate sciogliere il lievito di birra nell'acqua.

Aggiungete lo strutto, la farina, il sale e iniziate ad impastare.

Raggiunta la giusta consistenza, aggiungete del pepe nero macinato. Lasciar lievitare l'impasto fino al raddoppio. Stendere l'impasto dandogli una forma rettangolare e uno spessore di circa 1 cm.

Farcire con le uova sbattute, il pecorino grattugiato e aggiungere il formaggio e il salame a dadini.

Arrotolare il pane e sistemare in uno stampo da plumcake.

Spennellare la superficie del pane con un tuorlo d'uovo e lasciar lievitare per almeno altre 2 ore.

Cuocere in forno statico a 180° per circa 30/40min.

