

PIZZA ALLE VERDURE



Preparazione: 45 min - Riposo: 1 Ora(e) - Cottura: 15 min - Materiale: -

Ingredienti: 1 grande pizza

- Pasta per la pizza 200 g di farina 0 100 ml di acqua 35 ml di olio 4 g di sale 6 g di lievito di birra fresco 1 cucchiaino di origano Farcitura 300 g di mozzarella 6 cucchiai di salsa di pomodoro
- 1 piccola zucchina 2 pomodori 1 cipolla Basilico fresco Olio al peperoncino
 - 1. Per la pasta della pizza
 - 2. Sciogliere il lievito in acqua tiepida (circa 35°C) con una forchetta e lasciar riposare 1 minuto.
 - 3. Nella bacinella dotato del coltello versare il sale, la farina, l'origano, l'olio e l'acqua con il lievito.
- 4. Avviare l'apparecchio e lasciarlo girare. Fermarlo non appena si forma una palla (circa 1 minuto). Se necessario staccare la pasta dalle pareti con la spatola.
- 5. Infarinatevi le mani. Tirate fuori la pasta dalla bacinella e formare una palla. Mettetela in una terrina ricoperta di una pellicola o di un canovaccio umido. Lasciatela riposare circa 1 ora.
 - 6. Quando sarà lievitata, battere un po' con il pugno la palla per farne uscire il gas.
 - 7. Preriscaldare il forno a 240°C (termostato 8). Riempire d'acqua la leccarda del vostro forno.
- 8. Infarinate il piano di lavoro. Stendere la pasta per realizzare una grande pizza oppure dividerla in 2 parti uguali. Pungerla qua e là con la forchetta.Per la farcitura
- 9. Lavare le verdure e spelare la cipolla. Nella bacinella media con il disco per tagliare a affettare da 2

mm, tagliare la cipolla e mettere da parte. Tagliare la zucchina e i pomodori e metterli sotto sale in uno scolapasta.

- 10. Far saltare la cipolla a fettine in una padella con un filo di olio di oliva.
- 11. Stendere la salsa di pomodoro sulla pasta. Aggiungere le cipolle, le zucchine e i pomodori che avrete prima asciugato. Mettere sopra i pezzetti di mozzarella e salare e pepare ogni strato.
- 12. Abbassare la temperatura del forno a 220°C (termostato 7) e infornare la pizza. Lasciar cuocere circa 15-20 minuti. Sorvegliare la cottura e regolare la temperatura del forno in base allo spessore della pasta.
 - 13. Quando la tirate fuori dal forno, cospargere con il basilico fresco e l'olio al peperoncino.
 - Compact 3200 XL
 - CS 4200 XL ■
 - CS 5200 XL ■
 - 5200 XL Premium ■
 - Pâtissier Multifunzione ■