Corona di pizza

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	1 Ore
Tempo di riposo	1 Ore 30 Min.
Tempo di cottura	15 Min.
Pezzo	20
Elettrodomestico	CombairSteamer V2000 dal 2021

Panini di pasta di pizza ripieni

Impasto

500 g di farina bianca

1 CT di sale

½ dado di lievito (circa 20 g)

300 ml di acqua

3 CM di olio d'oliva

Corona di pizza

150 g di mozzarelline (20 bocconcini), tagliate a metà

10 pomodorini ciliegia, tagliati a metà

100 g di salsa di pomodoro in barattolo di vetro

Guarnizione

un po' di olio d'oliva

1 mazzetto di basilico, tritato grossolanamente

un po' di pepe

Impasto

Lavorare tutti gli ingredienti in una ciotola fino a ottenere un impasto morbido e liscio. Formare una palla.

Lasciar lievitare coperto in una ciotola per circa 1 ora finché non sarà raddoppiato di volume.

Pizza corona

Dividere l'impasto in 20 porzioni. Su ciascuna porzione di impasto appoggiare con cura mezza mozzarellina e metà pomodorino ciliegia. Formare una pallina con ciascuna porzione. Su una teglia rivestita con carta da forno accostare le palline a una distanza di circa 1 cm l'una all'altra.

Lasciar lievitare coperto per 30 minuti.

Con le dita premere un incavo in ogni pallina. Distribuire la salsa di pomodoro in modo uniforme sulla corona di pizza. Collocare mezza mozzarellina in ogni incavo.

Cuocere

Preriscaldare la camera di cottura con PizzaPlus a 230 °C.

Cuocere la corona di pizza nell'appoggio centrale per 15 minuti.

Guarnizione

Cospargere la corona di pizza con olio d'oliva, un po' di pepe e basilico.

Fasi di cottura

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 230 °C con PizzaPlus

Preriscaldamento terminato. Inserire l'alimento.

PizzaPlus 230 °C per 15 Min.

Consigli

Farcire la corona di pizza con vari ingredienti a piacere.

Accessori

Teglia

Ulteriori informazioni

Creata il	26.01.2022