Pizzette

Pubblicato: 21-03-2022 da: Rita Caverzan

Ingredienti:

- 3 cucchiai di olio
- 1 cucchiaino di zucchero
- 100 ml. di latte tiepido
- 100 ml. di acqua tiepida
- 1 cucchiaino di sale
- 400 gr. farina 00
- 7 gr. di lievito secco
- 1 albume d'uovo
- formaggio Edamer grattugiato
- pomodoro
- mozzarella
- origano

Preparazione:

In una ciottola mettere latte, acqua, lievito, zucchero e mescolare bene.

- Aggiungere poi il sale, l'olio, l'albume e mescolare bene, aggiungere la farina un poco alla volta e far lievitare fino al raddoppio.
- Dividere l'impasto in sei panetti, arrotolarli bene e far lievitare ancora per 30 minuti.
- Stendere bene ogni panetto, con il formaggio grattugiato formare un cornicione e chiuderlo bene.
- Nel centro mettere il pomodoro, la mozzarella e l'origano.
- Infornare a 200° per circa 15/20 minuti.