

Pizza farcita con prosciutto e formaggio *(Pizze, focacce, frittate)*



Preparazione

Cominciamo mettendo il latte sul fuoco ad intiepidire appena. Togliamo dal fuoco e sciogliamo dentro il panetto di lievito. Mescoliamo bene, quindi aggiungiamo anche lo zucchero. Mettiamo in un robot da cucina, nel Bimby oppure in una terrina la farina. Aggiungiamo il burro a pezzetti ed il latte. Aggiungiamo per ultimo il sale e impastiamo bene. Mettiamo da parte l'impasto a lievitare per almeno un paio d'ore. Quando l'impasto avrà raddoppiato il suo volume, riprendiamolo e dividiamolo in due parti. Tiriamo un primo disco di pasta e rivestiamo con esso una teglia da forno. Copriamo con prosciutto, formaggio ed ancora prosciutto. Tiriamo il secondo disco di pasta e chiudiamo bene. Spennelliamo con del latte. Inforniamo a 200 gradi in modalità ventilata per 20 minuti. Questa pizza farcita è ottima sia calda che gustata l'indomani.

Consigli

Se siete veramente amanti delle pizze goderecce, potreste abbinare al prosciutto cotto di Praga dell'ottima provola.

Curiosità

La nostra pizza farcita con prosciutto e formaggio risulta essere più morbida giacché adoperiamo il latte in sostituzione dell'acqua e dell'olio.

Informazioni

Preparazione 150 minuti

Cottura 20 minuti

Dosi per 4 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Farina "00" 500 grammi

Lievito di birra 25 grammi

Zucchero (due cucchiaini di zucchero)

Sale (un cucchiaino di sale)

Latte 360 millilitri (tiepido)

Prosciutto cotto 150 grammi

Formaggio 100 grammi (a fette)

Burro 60 grammi