

PIZZA con Germogli di Bambù

Preparazione: 40 min / Ingredienti: 4 persone

Per la farcitura della pizza

- Germogli di bambù ed origano: 1 vasetto
- basilico: 1 mazzetto
- passata di pomodoro: 300 gr
- mozzarella: 200 gr

Per l'impasto della pizza

- farina di grano tenero: 500 gr
- semola rimacinata: 200 gr
- sale fino: 6 gr
- olio evo: 5cl
- acqua: 370 ml
- lievito di birra: 15 gr

PROCEDIMENTO

Impastate gli ingredienti della pizza fino a formare un impasto liscio e morbido. Lasciate lievitare l'impasto per 12 ore in frigorifero. Successivamente stendete l'impasto in teglie da forno precedentemente oleate, cospargete di salsa pomodoro le pizze e lasciatele riposare per 30 minuti circa.

Nel frattempo preriscaldare il forno a 210°C. Prima di infornare farcite con mozzarella e germogli di bambù. Abbassate il forno a 190°C e cuocete le pizze per 15 minuti. Decorate con basilico fresco e servite.

