

CUOCO
rigilò
by *sodexo**

OGGI
CUCINA
PER NOI...

MASSI



SCHEDA PERSONAGGIO



Nome: MASSIMO

Nome da Supereroe: IRON MAX

Potere Speciale: SUPERVELOCITA'

Hobby: SFORNARE PIZZE

PIZZA AL PROSCIUTTO

- **Difficoltà:** facile
- **Preparazione:** 20 minuti
(riposo impasto per 4/5h)
- **Cottura:** 20 minuti
- **Dosi per 4 persone:**
4 pizze rotonde
- **Consigliata:**
il sabato sera con amici!



Ingredienti

- 1 kg di Farina di tipo "0" (può anche essere miscelata con farina di semola di grano duro);
- 600 g di Acqua;
- 3 g di Lievito di birra fresco;
- 30 g di Olio extra vergine d'oliva;
- 15 g di Sale;
- 320 g di Passata di pomodoro;
- 400 g di Mozzarella a cubetti;
- 200 g di Prosciutto cotto;
- Origano q.b.;



Preparazione

1. Versare in una ciotola l'acqua, a temperatura ambiente, la farina e iniziare ad impastare. Aggiungere il sale e, successivamente, il lievito, sciolto precedentemente in acqua.



Impastiamo...

2. Quando l'impasto ha raggiunto una buona consistenza ed è ben amalgamato, aggiungere l'olio e continuare ad impastare. In seguito, lasciar riposare il panetto per circa 4/5 ore.



Rimpastiamo...

3. Trasferire l'impasto su un piano infarinato e lavorarlo per qualche minuto, stendendolo più volte e, facendo delle «pieghe» portando i lembi all'interno, rimpastare.



Condiamo e Inforniamo

4. Condire la pizza con pomodoro, mozzarella a cubetti, prosciutto cotto e origano. Infine infornare per circa 20 min a 250°C.



BUON APPETITO!