

# PIZZETTE

## Ingredienti:

- 500gr.di farina 0
- una busta di lievito di birra
- due cucchiaini di olio di oliva
- un cucchiaino di sale
- mezzo cucchiaino di zucchero
- acqua tiepida quanto basta per impastare

\*per la farcitura: passata di pomodoro, origano, olio di oliva, mozzarella.



## Procedimento:

Impastare gli ingredienti lasciando per ultimo il sale che tende a rallentare la lievitazione se viene a contatto con il lievito. Lasciare lievitare l'impasto in una ciotola coperta con pellicola per 2 ore. Quando l'impasto sarà raddoppiato, formare delle palline, posizionarle in una teglia con carta da forno e schiacciarle con le dita formando le pizzette. Coprirle di nuovo con la pellicola e lasciarle riposare per 30 min. circa. Riscaldare il forno a 200°, farcire le pizzette con il condimento desiderato (pomodoro, origano, olio, mozzarella ecc..), infornare per 15/20 min.

