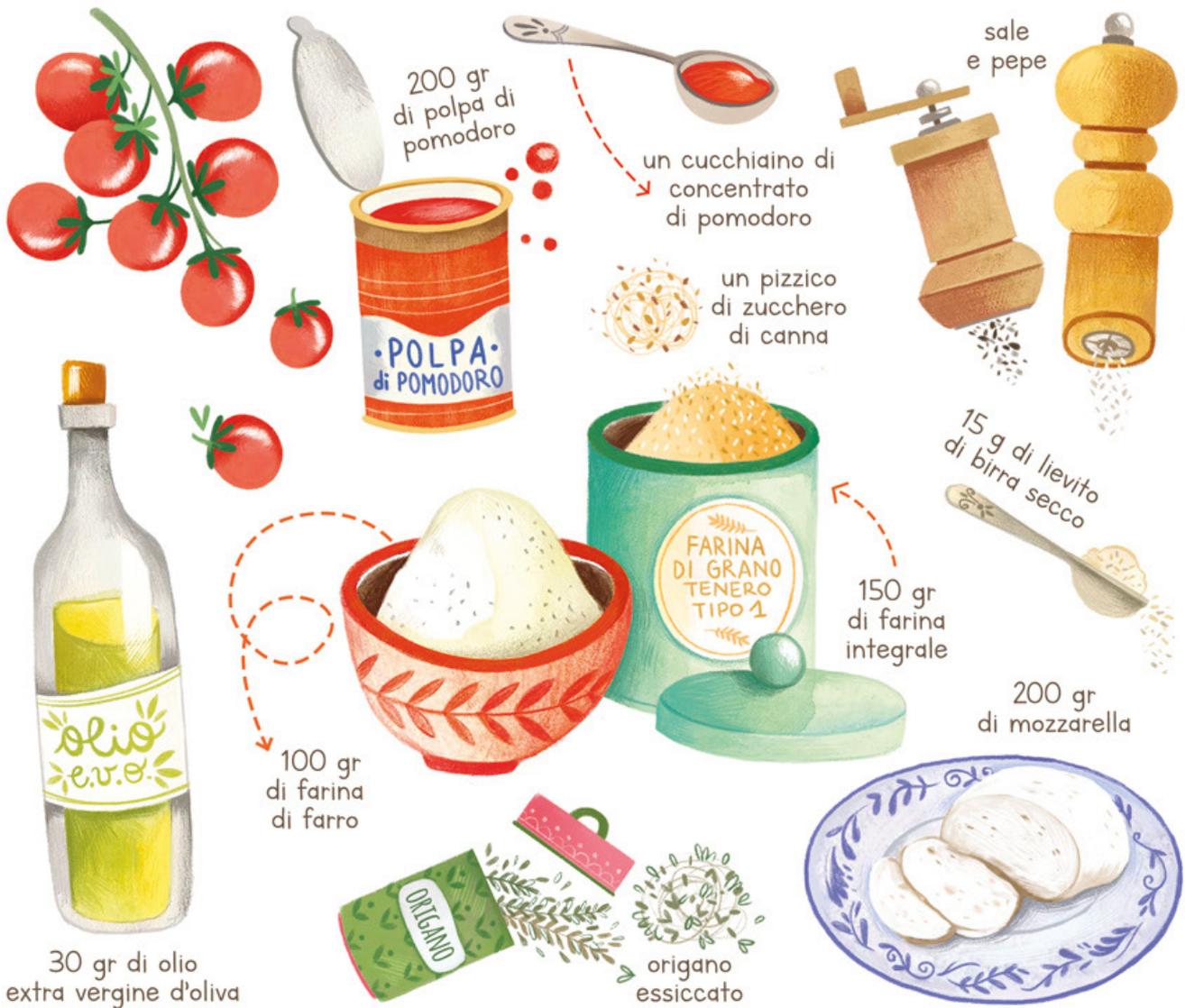


→ sfiziosissimi ←

muffin alla pizza

(INGREDIENTI PER UNO STAMPO DA 6 MUFFIN)



procedimento

MUFFIN ALLA PIZZA

1. Taglia la mozzarella a cubetti e lasciala scolare, trasferiscila poi in una ciotola. Stempera in un'altra ciotola un cucchiaino di concentrato nella polpa di pomodoro, aggiungi un pizzico di sale, pepe e origano. Mescola e tieni da parte.
2. Setaccia farina e lievito in una ciotola capiente, unisci l'acqua tiepida, l'olio e un pizzico di zucchero di canna. Mescola con un mestolo di legno e poi impasta energicamente per almeno 10 minuti. Quando l'impasto sarà liscio e poco appiccicoso suddividilo in 6 porzioni da 70 g ciascuna e forma delle palline. Per la lievitazione segui le indicazioni riportate sulla
3. confezione del lievito che hai scelto di usare.
4. Stendi l'impasto di ogni pallina e metti al centro un cucchiaino scarso di polpa di pomodoro e 3-4 cubetti di mozzarella. Tira leggermente i lembi di pasta verso il centro per formare dei fagottini. Fai una leggera pressione in cima e ponili in uno stampo da muffin foderato con gli appositi pirottini.
5. Metti un cucchiaino di pomodoro su ciascun muffin e qualche cubetto di mozzarella. Cospargi con origano essiccato. Cuoci i muffin di pizza nel forno già caldo a 180° per 20 minuti, quindi per altri 5 con il grill a media potenza. Sfnali e servili tiepidi!