

## Pizza al latte arrotolata

---



### Ingredienti:

- 1 kg farina manitoba
- 600 ml latte
- 1 cubetto di lievito fresco
- 1 cucchiaino zucchero
- 1 cucchiaino sale fino
- 100 ml olio di oliva
- 100 g speck
- 200 g scamorza affumicata
- semi di sesamo

Mescolate nella ciotola il lievito fresco con lo zucchero...



... e quando diventa liquido unite al latte tiepido.  
Aggiungete il tutto alla farina.



Impastate per 3 minuti poi unite il sale. Una volta amalgamato il tutto unite l'olio a filo ed impastate finché ottenete un impasto omogeneo. Lasciate lievitare coperto con la pellicola finché raddoppia il volume.



Stendete l'impasto in forma rettangolare. Disponete sopra lo speck e la scamorza grattugiata.



Arrotolate su se stesso. Tagliate il bordo nel modo che rimane sopra il rotolo.



Mettete il rotolo di pizza nella teglia con carta forno.  
Ungete con olio di oliva e decorate con semi di sesamo.



Lasciate lievitare finché si riempie la teglia.



Cuocete nel kit forno coperto con Magic Cooker, sul  
fornello grande a fiamma alta per 5 minuti poi fiamma  
media per 35 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate  
coperto 5 minuti.



Raffreddate sulla griglia subito dopo la cottura.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.