

PIZZA NAPOLETANA FRITTA



INGREDIENTI PER 6 PERSONE :

1 kg di farina tipo 0
600 ml di acqua
50 ml di olio EVO
25 g di lievito di birra
20 grammi di sale
polpa di pomodoro qb
600 g di mozzarella fiordilatte
600 g di prosciutto cotto

SVOLGIMENTO :

in una ciotola mettiamo dell'acqua, con il lievito E facciamolo sciogliere con l'aiuto di un cucchiaino. Poi continuiamo ad aggiungere l'olio extravergine d'oliva Il sale e mescoliamo. Mettiamo la farina continuiamo ad impastare formando un impasto grossolano, copriamo e facciamo raddoppiare la lievitazione. A questo punto mettiamo un po' di farina di spolvero sul tavolo e gli giriamo la pasta, diamo una piegata a tre, rimettiamo a lievitare . Ripetiamo questa operazione per 2 volte. Formiamo delle palline del peso di 250 g ciascuno, facciamo ri lievitare, e stendiamo la pasta a forma di disco, la farciamo con polpa di pomodoro fiordilatte e prosciutto, chiudiamola sigillando bene a forma di Mezzaluna. Nel frattempo in un tegame abbiamo messo olio di semi di girasole è coperto con M C. Trascorso qualche minuto l'olio raggiunge la temperatura ottimale, friggiamo e impiattiamo. Decorate a piacere.

P.F.