PIZZA PANCETTA E PATATE



PANCETTA E PATATE

nel forno per pizza Le Feu

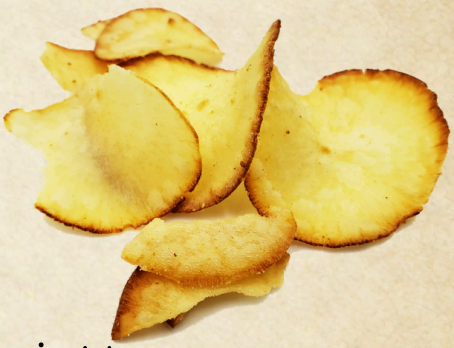
Per una pizza



- **250 g** farina 00
- **160 g** acqua
- **7 g** sale
- **1 g** lievito di birra fresco
- **100 g** patate
- **80 g** pancetta
- **80 g** fiordilatte
- Olio EVO q.b.
- Rosmarino q.b.

IMPASTO

Farina, acqua e lievito. Il sale arriva alla fine.
Impastare fino a ottenere un panetto liscio, poi coprire e lasciare lievitare con calma.
Quando l'impasto è pronto, formare il panetto e lasciarlo riposare ancora.



CONDIMENTO

Stendi l'impasto, aggiungi le patate tagliate sottili e precedentemente sbollentate.
Distribuisci la pancetta e il fiordilatte ben asciutto.
Completa il tutto con un giro di olio EVO.

COTTURA

1-2 minuti ad alta temperatura con forno gia caldo, fino a quando il cornicione prende colore e la mozzarella comincia a fondere.

La Pizza pancetta e patate è pronta, Buon appetito!

LO SAPEVI CHE...

Quando arrivò in Europa dalle Americhe, la patata era considerata un alimento povero e veniva guardata con sospetto. Oggi è uno degli ingredienti più amati della cucina italiana... anche sulla pizza!

