Pizza light con Pomì e fiocchi di latte

Tempo di preparazione: 180 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Acqua tiepida: 250 ml
- Farina manitoba: 500 gr
- Lievito di birra: q.b.
- Olio extravergine di oliva: q.b.
- Origano: q.b.
- Sale: q.b.
- Zucchero: q.b.

Preparazione

Mettete la farina, un cucchiaino di sale e uno di zucchero in un recipiente piuttosto grande in modo da contenere l'impasto anche dopo la lievitazione. Sciogliete un cubetto di lievito nell'acqua tiepida e poi versate il liquido al centro della farina.

Iniziate ad amalgamare il tutto con una forchetta e, quando si sarà compattato, impastate alcuni minuti con le mani infarinate. Coprite il recipiente con una tovaglia ripiegata per tenerlo al caldo e lasciarlo lievitare fino al doppio del suo volume. Suddividete in parti uguali l'impasto lievitato nelle teglie da forno imburrate leggermente.

Cospargete la **polpa fine Pomì**, origano, sale, un filo di olio extravergine di oliva: fate riposare 10 minuti e poi infornate a 180°-200° per 15-20 minuti (a seconda del vostro forno). Quando la pizza sarà cotta ed avrà un bel colore dorato sfornare, disponetevi sopra i fiocchi di latte, un pizzico di sale e, se vi piace, anche un filino di olio ai funghi porcini o al tartufo.

For this recipe we used:

Polpa Fine q.b.