

Pizzette arrotolate



Ingredienti per 16 pizzette:

2dl di acqua
1 cucchiaio di olio
25g di lievito fresco
½ cucchiaino di sale
250g di farina

Per la guarnizione

100g di prosciutto affumicato
1dl di salsa chili
100g di gruviera grattugiato
1 e ½ cucchiaino di origano



Preparazione:

Intiepidite l'acqua e l'olio. Spezzettate il lievito in una zuppiera e diluitelo con un po' del liquido tiepido.

Aggiungete il resto del liquido, il sale e la farina. Lavorate fino ad ottenere un impasto uniforme. Coprite con un canovaccio e lasciate lievitare per 30 min.

Mettete la pasta sul piano di lavoro infarinato e tiratela a rettangolo con il matterello.

Tagliate il prosciutto a dadini. Spruzzate il chili sopra la pasta. Cospargete con il prosciutto e il formaggio. Aggiungete l'origano. Arrotolate la pasta e tagliatela in 16 fette, che metterete su una leccarda coperta di carta da forno. Lasciate riposare per 30 min. Preriscaldate il forno a 225°C.

Infornate le pizzette per 8 min a metà altezza. Sfornate le pizzette e lasciate raffreddare su una griglia.