



Pizzette da buffet - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

merenda - veloce da fare - morbide - freezer

Ingredienti per 30 pizzette circa di 10/12 cm di diametro:

1000 grammi di farina per pizza (oppure metà manitoba e metà farina 00)
1 uovo grande intero
100 gr di grassi solidi es.: 50 gr burro e 50 gr strutto sciolti o 100 g di strutto
400-500 ml di acqua minerale tiepida
2 bustine di lievito di birra secco o 2 cubetti di lievito fresco
1 cucchiaino e 1/2 di miele
250 gr patata lessata e schiacciata oppure 25 g di fiocchi di patate
formina tonda da 10 /12 cm circa
pomodorini pelati
sale a gusto (dose consigliata 18 grammi)

Procedimento:

preparare l'impasto e farlo lievitare sino al raddoppio. Stendere la pasta e ritagliare le pizzette con la formina. Condirle a piacere. Io uso pomodorini pelati in scatola schiacciati o passati, cotti un pochino con olio di oliva extra-vergine con uno spicchio d'aglio e spolverizzate di origano, vi garantisco che danno un gusto particolare. Vengono benissimo anche bianche con le verdure come peperoni, zucchine e funghi. Aggiungo spesso del formaggio: mozzarella o brie.

Si fanno lievitare per circa 15 minuti e poi si cuociono a 230 gradi per 5-8 minuti a seconda se si vogliono morbide o più croccanti.

Si cuociano una teglia alla volta...vengono cotte benissimo.

Si mangiano anche fredde (sempre che rimangono!) Ottime da congelare: conservano intatto il gusto e la consistenza allo scongelamento.

N.B l'autrice della ricetta usa una formina di 6,5 cm...ottiene circa 120 pizzette monoboccone. Ho preparato le pizzette, le ho messe in una teglia foderata con carta forno, le ho condite con la salsa intiepidita, ho aggiunto qualche cubetto di mozzarella ben sgocciolata dal siero...
Provatele, e poi mi direte!



Postata da Silvia (PdC)

Fare l'impasto normale per la pizza (come si è abituati),
dividere in tante palline e schiacciare con le mani.



Mettere in forno come la pizza normale.
Quando sono pronte e ancora calde guarnire con passata pomodoro, acciughe, capperi, oliva e sottilette: cioè qualcuna con sottiletta-capperi, sottiletta-oliva, sottiletta-acciuga, se piace spolverare con origano.
Lasciar raffreddare.

Postata da Cristina

salato - dolce - ricette regionali - Sicilia

Ingredienti:

Kg. 1 di farina "00" preferibilmente metà manitoba
g. 120 di strutto, margarina o burro
g. 100 di zucchero semolato
g. 50 di lievito di birra
18 grammi di sale
500/600 cc di latte
una bustina di vaniglia

Questo è l'impasto della [rosticceria palermitana](#): va bene sia per uso dolce che salato
Impastare e fare lievitare per 1 ora. Poi stendere e ricavare dall'impasto dei cerchi della misura desiderata (10 cm circa di diametro), condire con pomodoro, prosciutto e mozzarella. Spolverare con origano, infornare dopo breve lievitazione e cuocere a 240 gradi per 10 minuti.



Postata da Ziabally da 🍌ane e roba dolce - Sorelle Simili

Ingredienti: 500 g di farina, 250 g di acqua, 25 g di lievito, 40 g di burro, 1 cucchiaio di zucchero, 1 cucchiaio di olio, 1 cucchiaino di sale.

Impastare tutti gli ingredienti fino a che la pasta risulterà liscia. (io ho usato la macchina del pane). Mettere a lievitare per circa 50 minuti.

Una volta lievitatedividere l'impasto in tante palline a me ne sono uscite 12. Lasciare nuovamente lievitare per un pò....Condire con il pomodoro, basilico e un po' d'origano e pezzetti di mozzarella. Infornare a 200° per circa 20'



[Vedere anche girandole di mozzarella di Pippuzzu.](#)

eCucinando.it