



Pizza Arrotolata Ripiena - [Visualizza sul sito](#)
di Asterx

pizza - ricotta - provolone - prosciutto crudo

Ingredienti
mezzo chilo del vostro impasto per la pizza
oppure
250 farina 0
250 manitoba
1 cubetto di lievito di birra
250 ml di acqua tiepida
2 cucchiaini di zucchero
1/2 cucchiaino di sale
200 gr. ricotta
2 etti di prosciutto crudo
2 etti di provolone piccante

In una capiente ciotola versare la farina poi il lievito sciolto
nell'acqua TIEPIDA poi sull'acqua lo zucchero, impastare il tutto
dopo un pochino aggiungere il sale.

Far riposare l'impasto un'ora un'ora e mezza (raddoppierà triplicherà di volume)
Quando deve riposare l'impasto deve essere tiepido (grazie all'acqua che avete usato)

dopodichè stendete per bene una sfoglia alta mezzo centimetro
spalmate su la ricotta poi mettete le fette di prosciutto e poi
il provolone a pezzi
arrotolate il tutto e in forno per 40 minuti a 180 200 gradi.