



Pizzette arrotolate - [Visualizza sul sito di cockerina](#)

PIZZETTE ARROTOLATE (Marilena)

300 g. farina autolievitante (io ho usato la 00 con 10 gr di lievito di birra)
1 cucchiaino di zucchero
1 cucchiaino di sale
30 g. burro freddo a pezzetti
180 ml di latte scremato
concentrato di pomodoro
mozzarella da pizza (io ho messo un misto di mozzarella, provolone e scamorza affumicata)
prosciutto cotto
origano
olio per ungere la teglia

Impastare in una ciotola, farina-sale-zucchero-burro a pezzetti e latte (o metà latte e metà acqua).
Stendere l'impasto in un rettangolo di circa 30x40 cm. spalmare il concentrato di pomodoro, cospargere l'origano, mettere la mozzarella (io ho messo anche un formaggio filante più saporito) e il prosciutto.
Arrotolare bene e tagliare in 12 pezzi. Infornare a forno caldo a 180 gradi per circa 25/30 minuti, dipende dai forni.

*** l'impasto, dopo cotto, rimane bello morbido!

(ho seguito alla lettera, ma credo che anche in questo caso il rotolo andrebbe messo in frigo per 1 ora, perché poi nel tagliare a fette mi si è aperto tutto ed il ripieno si è disfatto nel forno...)

queste le mie...







eCucinando.it