

PIZZETTE SALAMINO PICCANTE E CIPOLLE CARAMELLATE



Pepperoni pizza? Sì ma con il tocco dolce delle cipolle caramellate, la corposità della polpa fine De Rica e... in versione pizzette!



Media



210'



Piatto Unico

INGREDIENTI (5 PIZZETTE MEDIE)

- 400 gr [Polpa Fine 400 g](#)
- q.b. Aceto balsamico
- 300 g Acqua tiepida
- 2 Cipolle
- 500 g Farina 00
- 4 g Lievito secco
- 250 g Mozzarella
- 3 o 4 cucchiaini Olio EVO
- 70 g Salamino piccante
- 1 cucchiaino e mezzo Sale
- 1 cucchiaino e mezzo Zuccherò

PRODOTTO USATO PER QUESTA RICETTA:



PREPARAZIONE

L'impasto si potrà realizzare a mano o in planetaria. Se fatto a mano richiederà solo un po' di olio di gomito in più.

1. Nella ciotola grande della planetaria versare la farina, lo zucchero e il lievito, attivare a velocità bassa con il gancio piatto.
2. Unire gradualmente l'acqua tiepida e aspettare che sia incorporata.
3. Unire il sale e infine l'olio. Togliere il gancio piatto per mettere quello impastatore.
4. Se l'impasto risulta leggermente duro, aggiungere un altro po' di acqua gradualmente. Impastare per circa 8-10 minuti fino a ottenere un impasto liscio e malleabile.
5. Coprire la ciotola con un panno umido o pellicola trasparente, mettere in luogo tiepido (ad esempio il forno con SOLO la luce accesa), a lievitare per circa due ore.
6. Nel frattempo tagliare la mozzarella a striscioline e metterla a scolare su uno scolapasta con sotto una ciotola (poi riporre in frigo).
7. **Preparare le cipolle caramellate:** affettare le cipolle e farle cuocere in pentola con 3 cucchiaini di olio EVO. All'inizio a fuoco vivace, senza mescolare troppo spesso (le cipolle dovranno avere il tempo di dorarsi. Lasciare dorare, poi mescolare, e così via).
8. Cuocere le cipolle una ventina di minuti, mescolando sempre più frequentemente per evitare che si attacchino. Aggiungere mezzo cucchiaino circa di aceto balsamico e sale, mescolare e poi spegnere. Far raffreddare su un piatto.
9. Passate due ore, dividere l'impasto in 5 (o di più, se si vogliono pizzette più piccole), pirlare (ossia arrotondare l'impasto facendolo girare tra le mani per dare una forma sferica regolare), mettere le palline su una teglia foderata da carta forno e coprire con pellicola trasparente (ma in modo che non tocchi le palline). Far riposare per 10 minuti così che l'impasto sia più malleabile.
10. Passati i 10 minuti, stendere e formare le pizzette. Coprire nuovamente e far lievitare un'ora.
11. Preriscaldare il forno statico a 250 gradi, condire le pizzette con polpa fine De Rica, mozzarella, cipolle caramellate, e salamino piccante.
12. Cuocere per circa 15 minuti (questo dipenderà anche dal forno, controllare la cottura della base alzando le pizzette con una paletta. Se non dovesse essere cotta ma la superficie sì, coprire quest'ultima con un pezzo di carta stagnola). Se vi piace una mozzarella meno cotta: condire con solo pomodoro, cuocere qualche minuto poi aggiungere mozzarella, cipolle e salamino.
13. Eventualmente ultimare con foglie di basilico (o poco timo fresco).

Se avanza la polpa: gustare in semplicità facendo una pasta al pomodoro o dei crostini con mozzarella!

© 2023 Consorzio Casalasco del Pomodoro Soc.Agr.Coop. C.F. e P.IVA e Reg. Imprese: 00325250199 - R.E.A. CR 98044