

PIZZA DI PANE

INGREDIENTI (per 2 teglie di pizza):

- Pane raffermo 1kg
- Acqua 8 bicchieri
- Olio extravergine di oliva 1 bicchiere
- Sale
- Origano
- Passata di pomodoro 680g
- Mozzarelle 5
- Farcitura a piacimento; noi abbiamo usato ingredienti che avevamo a disposizione: patate lesse (che abbiamo tagliato a cubetti e insaporito con sale e rosmarino), mais dolce e tonno

PROCEDIMENTO:

1. Tagliare a fette e poi a pezzi il pane raffermo.



2. Aggiungere l'acqua per renderlo più morbido.



3. Amalgamare il tutto con le mani.



4. Aggiungere l'olio al pane e mescolare con le mani.



5. Tagliare la mozzarella a cubetti.



6. Distribuire il pane ammorbidito sulla teglia per formare la base della pizza.



7. Aggiungere sulla base il pomodoro insaporito con origano e sale.



8. Farcire la pizza come più piace.



9. Infornare a 200° per 25 minuti.

BUON APPETITO da Sara e Alice!

