Pomì
O Così. O Pomì.

Pizzette alla birra

Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Olio extra vergine di oliva: 1 cucchiaio
- Origano: q.b.
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.
- Scamorza: 150 gr

Base

- Birra: 125 ml
- Farina 00: 250 gr
- Lievito istantaneo per preparazioni salate: 1 bustina
- Olio extra vergine di oliva: 25 gr
- Sale: 5 gr
- Zucchero: ½ cucchiaino

Preparazione

Le **pizzette alla birra** una ricetta veloce e golosa. Sono delle soffici e filante pizzette senza lievitazione con la birra nell'impasto, morbide e gustosissime. Pizza e birra, si sa, è uno degli abbinamenti più amati e vi assicuro che queste pizzette andranno a ruba, sono sfiziosissime, una tira l'altra!

Le pizzette alla birra sono super facili e veloci da preparare:

1. Per prima cosa mettete a scolare i ***Pomodori a Cubetti Pomì***;
2. Insaporite poi il pomodoro con olio, sale, pepe e origano;
3. Mettete la farina in una ciotola, aggiungete lo zucchero, il lievito e mescolate;
4. Unite poi l'olio, la birra, il sale ed impastate tutti gli ingredienti fino ad ottenere un panetto morbido ed omogeneo;
5. Staccate 6 pezzettini della stessa dimensione e formate dei cerchietti;
6. Disponeteli su di una teglia foderata con carta forno e conditeli con il pomodoro;
7. Infornate le pizzette alla birra a lasciatele cuocere per 20-25 minuti;
8. Non appena risulteranno leggermente dorate, aggiungete la scamorza e rimettete le pizzette in forno, giusto il tempo di far sciogliere il formaggio.

Le pizzette alla birra sono pronte, sono morbide, profumate e gustosissime, buonissime anche fredde!

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 400 gr