



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002023 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 05 Apr 2018 alle ore 09:04**

**da ALESSIA CONTE**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## **Pizza Rosso Pomodoro**

Impasto al passato di pomodoro e olio evo.

Tempo di preparazione: 2 ore

### **Ingredienti per 2 persone**

125 g di farina bianca  
125 g di farina manitoba  
100 g di acqua  
10 g di olio evo  
6 g di lievito di birra  
50 g di passata di pomodoro  
1/2 cucchiaino di sale fino  
1 punta di zucchero  
colorante alimentare rosso q.b.  
provolone q.b.

### **Preparazione**

Porre in una ciotola le due farine, fare un buco al centro e versare l'acqua tiepida con il lievito sciolto, la passata, l'olio e qualche goccia di colorante. Impastare fino ad ottenere un composto morbido. Lasciar lievitare fino al raddoppio del volume. Una volta raddoppiato di volume stendere il composto in una teglia rotonda, aggiungere un filo d'olio sopra e infornare a 250° per 20-25 minuti. A metà cottura aggiungere il provolone tagliato a pezzi.

### **La ricetta ha partecipato a:**

Con questa ricetta partecipo al Contest Pomorosso