

SHOWCOOKING ON LINE – PIZZAMUFFIN – IN COLLABORAZIONE CON @pasticciandoconlafranca

Sarebbe carino nei giorni seguenti lo show cooking condividere qualche foto dell'evento sul vostro profilo, con la foto dei muffin e sotto la ricetta.

Pertanto la scrivo qui sotto di modo che l'abbiate già disponibile per poi condividerla quando desiderate.

RICETTA dosi per 12 muffin

400 g di farina semi integrale

100 g di semola rimacinata

280/ 300 g di acqua circa (in base alla farina utilizzata)

2 cucchiaini di olio evo

5 g di lievito di birra (vanno bene anche 3 g allungando i tempi)

8 g di sale

PROCEDIMENTO

In una ciotola o nella planetaria sciogliamo il lievito in acqua, uniamo la farina e impastiamo.

Quando l'impasto inizia a prendere tono, uniamo anche l'olio un cucchiaino alla volta, per ultimo il sale e portiamo l'impasto a incordatura.

Ribaltiamolo sul piano di lavoro, copriamo con una ciotola, facciamo riposare e poi diamo un giro di pieghe di rinforzo.

Poniamo a lievitare in un contenitore dai bordi dritti leggermente unto, fino al raddoppio di volume. (Circa 2 ore)

A raddoppio avvenuto, ribaltiamo l'impasto sul piano di lavoro e dividiamolo in tanti panetti da 70 g l'uno.

Stendiamo e farciamo con concentrato di pomodoro condito, origano, olive e ciò che desideriamo.

Chiudere a mo' di fagotto con la chiusura verso l'alto e poniamo negli stampi da muffin leggermente unti.

Copriamo e facciamo lievitare nuovamente per un ora circa.

Spennelliamo la superficie con concentrato di pomodoro, sale, origano.

Preriscaldiamo il forno a 190 ° in modalità ventilato e raggiunta la temperatura inforniamo nel ripiano intermedio.

I tempi di cottura variano da forno a forno, occorrono all'incirca 15/20 minuti fino a quando i muffin saranno ben dorati sulla superficie.

Una volta cotti sforniamo e leviamo subito dagli stampi, Decoriamo con altro origano e basilico fresco e...

gustiamoli tiepidi!