

La pizza di pane raffermo e' un piatto completo e genuino. Di seguito tutti i consigli ed i trucchi passo passo per realizzarla perfettamente.

**Ingredienti e quantità per 1/2 teglia classica:**

**Per l'impasto della pizza pane**

350 gr di pane raffermo di qualsiasi tipo

200 ml d'acqua

80/100 ml di olio extra vergine

1 cucchiaino raso di sale

25 gr di parmigiano

25 gr di pecorino

**Per condire:**

300 gr di pomodori pelati

origano secco

olio extra vergine

sale q.b.

**Note e varianti:** Se volete utilizzare la mozzarella utilizzate 150 gr già sgocciolata per bene da almeno 3 ore e tagliata a dadini. In tal caso aggiungere il basilico a posto dell'origano e mettere la mozzarella solo verso fine cottura diciamo gli ultimi 6 o 7 minuti.

**Preparazione:**



Passaggio fondamentale per un risultato perfetto e sbriciolare il pane in pezzetti non troppo fini, l'importante e' che il pane non sia polverizzato.

Aggiungete la metà dell'olio poi l'acqua a poco a poco; il trucco per la perfetta riuscita della pizza di pane e' aggiungere l'acqua a poco a poco e contemporaneamente impastare e sbriciolare.



Alcune ricette prevedono l'ammollo del pane in acqua come si fa per le polpette, niente di più sbagliato: ammolare il pane in acqua equivale ad ottenere una pizza di pane molliccia dunque non siate tentati di aggiungere più acqua all'impasto se volete che il composto si compatti è normale l'impasto non diventa come la pasta delle polpette resta sbricioloso. Quando avete aggiunto l'acqua e impastate ancora per qualche secondo sempre sbriciolando vedrete che a poco a poco il composto prenderà forma. Lasciatelo da parte per 5 minuti e nel frattempo preparate la salsa: schiacciate con le mani i pomodori pelati, aggiungete un po' di sale girate ponete da una parte. prendete l'impasto della pizza che nel frattempo si sarà ammorbidito aggiungete l'altra metà dell'olio il pecorino il parmigiano ed il sale a questo punto l'impasto potete anche assaggiarlo e valutare se aggiungere un altro pizzico di sale impastate bene ed in pochi secondi vi troverete un composto sbricioloso che pressando si compatta.



Spennellate una teglia con olio extravergine, adagiatevi l'impasto compattandolo molto bene con le mani senza lasciare spazio. Con queste dosi riempirete mezza teglia da forno. Aggiungete la salsa di pomodoro e distribuitela perfettamente anche sui bordi. Completate con un filo d'olio e una manciata di origano. Cuocere la pizza in forno caldo a 180° per circa 20 minuti gli ultimi 5 minuti ponetelo sul fondo del forno a contatto diretto per favorire un fondo leggermente croccante. Sfornate la vostra pizza di pane raffermo lasciate raffreddare qualche minuto ... la pizza di pane pronta per essere servita.

Buon appetito ...