



# La Pizza Mimosa per la Festa della Donna



FARINE. DAL 1803.

## Con la Miscela per Pizza Molino Pagani

### Ingredienti per l'impasto di una teglia da 35x45cm:

Farina Miscela Pizza Molino Pagani: 400g

Acqua: 240g

Sale: 10g

Olio: 20g

Lievito Madre Molino Pagani 15g



### Ingredienti per la farcitura:

Cavolfiore • Zafferano • Nocciole intere  
Taleggio • Mozzarella

### Procedimento:

In una ciotola, oppure usando una impastatrice, impastare la farina con il lievito, 200g di acqua, e l'olio. Dopo 5 minuti, quando l'impasto inizia a formarsi, aggiungere la restante acqua ed il sale.

Continuare ad impastare per almeno altri 10 minuti fino ad ottenere un impasto omogeneo, liscio e tenace. Far riposare l'impasto in una ciotola oliata coperto da pellicola a temperatura ambiente per 45 minuti. Prendere la teglia ed ungerla leggermente con olio poi stendervi l'impasto aiutandosi con le mani leggermente unte d'olio. Quando l'impasto è steso uniforme nella teglia, metterla nel forno spento con la luce accesa per circa 3 ore o fino al raddoppio del volume.

Al termine della lievitazione infornare a forno caldo a 250°C per 7 minuti, togliere dal forno ed aspettare 15 minuti prima di farcirla per farla raffreddare.

Nel frattempo, prendere il cavolfiore, pulirlo e tagliarlo a pezzettini di egual misura misura. Mettere i pezzettini di cavolfiore in una pentola con un po' d'acqua e farlo cuocere per 5 minuti a fiamma media con coperchio, poi aggiungere lo zafferano e portare a fine cottura senza coperchio, facendo assorbire l'acqua. A questo punto il cavolfiore sarà morbido ed avrà preso un piacevole colore giallo.



Trascorsi 15 minuti prendere la nostra pizza, cospargerla di mozzarella, distribuire il cavolfiore uniformemente e, per finire, distribuire fiocchetti di Taleggio e nocciole.

Rimettere la pizza in forno a 250°C per altri 5/7 minuti o fino a completa cottura.

Leggi online

**Buona Festa della Donna con una golosa mimosa!**

