

Muffin salati alla pizza salame piccante e provola

Questi muffin salati al gusto pizza sono degli stuzzichini soffici e molto gustosi, che si prestano ad infinite varianti. In questa ricetta abbiamo usato del salame piccante e della provola, ma puoi condirli con i tuoi ingredienti preferiti.

Esecuzione: facile

Preparazione: 20' + liev

Cottura: 20'

Dosi per 12 muffin

Per preparare i muffin salati con salame piccante e provola devi innanzi tutto fare la semplice pasta pane: fai sciogliere il lievito di birra in poca acqua tiepida, aggiungilo alla farina dentro una ciotola, aggiungi l'olio, un pizzico di sale ed aggiungi ancora acqua tiepida per impastare ed ottenere una pasta omogenea.

Lascia lievitare la pasta per un paio d'ore dentro il forno spento, coprendo la ciotola con un canovaccio pulito.

Prendi l'impasto e dividilo con le forbici in pezzetti grandi come noci, aggiungi il salame piccante a piccoli tocchetti, la provola a julienne, il parmigiano grattugiato, la passata di pomodoro e l'origano.

Mescola bene ed impasta nuovamente le palline che avevi fatto ottenendo un unico impasto

contenente tutti gli ingredienti.

Imburra gli stampini da muffin e metti l'impasto, suddividendolo nuovamente in palline grandi all'incirca come noci.

Cuoci in forno preriscaldato a 175° per circa 20 minuti, o comunque fino alla doratura desiderata. Lascia raffreddare un po' e servi i muffin salati alla pizza salame piccante e provola.

Ingredienti per 12 muffin salati:

- 250 gr di farina 0
- 5 gr di lievito di birra
- acqua tiepida
- 40 ml di olio di semi
- 80 gr di salame piccante
- 30 gr di parmigiano
- 150 gr di provola
- 2 cucchiaini di passata di pomodoro
- origano
- sale