

Rotolo di pizza con pollo BBQ e mozzarella



> 30 min.



Normale



Zubereitung

1. Per preparare l'impasto, mescolare prima la farina, il lievito secco, il sale e l'acqua tiepida. Impastare energicamente il composto su un piano di lavoro infarinato, formare una palla, coprire e lasciare lievitare per 60 minuti.
2. Quindi stendere con il mattarello e distribuire uniformemente la salsa BBQ.
3. Per il ripieno, aggiungere la mozzarella grattugiata, il pollo, le cipolle tagliate a dadini, i fiocchi di pepe rosso e le strisce di pancetta.
4. Quindi arrotolare, tagliare a fette grandi e mettere in una teglia ricoperta di olio vegetale. Cuocere in forno a 200 °C per 25 minuti fino a doratura.
5. Completare i rotoli di pizza con la mozzarella grattugiata e rimetterli in forno per 5 minuti a 200 °C per farli gratinare. Servire con prezzemolo tritato e salsa BBQ per un'esperienza di gusto speciale.

Zutaten

Per l'impasto:

- 280 g di farina
- 1 cucchiaino di lievito secco
- 1 cucchiaino di sale
- 160 ml di acqua tiepida

Per il ripieno:

- 120 ml di salsa BBQ
- 150 g di mozzarella grattugiata GOLDSTEIG
- 130 g di pollo cotto
- 1 cipolla rossa
- 1/2 cucchiaino di pepe rosso in fiocchi
- 3 strisce di pancetta

Per rifinire:

- 50 g di mozzarella grattugiata GOLDSTEIG
- prezzemolo