

FLATBREAD farcito con pesto, mozzarella e carciofi

PER L'IMPASTO:

- 200 g farina di farro bianca (o farina 00) più un po' per il piano
- 140 ml acqua tiepida
- 15 g olio extra vergine di oliva
- 4 g lievito di birra fresco
- Mezzo cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaino di sale

PER LA FARCITURA:

- 4 carciofi
- Pesto di basilico
- 1 mozzarella fiordilatte
- Fiori edibili
- Origano



Versate in una ciotola 140 ml di acqua tiepida e il lievito di birra fresco, facendolo sciogliere insieme a mezzo cucchiaino di zucchero. Inserite anche 50 g di farina setacciata e mescolate per ottenere una pastella semiliquida. Lasciate riposare per 15 minuti.

Versate ora l'olio, il resto della farina e il cucchiaino di sale. Impastate fino ad ottenere un panetto liscio ed omogeneo: sarà piuttosto colloso e morbido. Ungete una ciotola in vetro e trasferite dentro il panetto.

Inserite la ciotola coperta nel microonde combinato Samsung Bespoke Cottura Ventilata e attivate la **funzione Auto Cook > 3-1 "Pasta per pizza"**. In questo modo l'impasto lieviterà in 40 minuti. Altrimenti lasciatelo lievitare fino al raddoppio della massa in un luogo tiepido e senza correnti d'aria per 60-80 minuti.

Infarinate il piatto doratore del microonde e trasferitevi sopra l'impasto: stendetelo fino ai bordi e poi spennellate di olio extravergine. Infornate sulla griglia superiore e impostate il **programma Convezione (200C°) per 15 minuti**.

Nel frattempo mondate e affettate i carciofi a spicchi. Rosolateli in padella con olio e un poco di acqua finché morbidi, salate e pepate. Tagliate la mozzarella a fettine.

Estraete la pizza e distribuite generose cucchiainate di pesto come se fosse sugo al pomodoro. Disponete le fette di mozzarella e poi i carciofi cotti. Infornate ancora per 5 minuti solo per far sciogliere il formaggio. Sfornate e spolverate di origano. Aggiungete a decorazione dei fiori edibili di vostra scelta.

Il risultato? Un flatbread¹ dal sapore ricco e dalla consistenza perfetta!