Pizza rustica con pasta matta

Oggi pizza rustica, si ma non una qualsiasi, oggi Pizza rustica con pasta matta.

Vi state chiedendo che stregoneria sia mai? Niente di tanto strano, semplicemente una ricetta fantastica donatami dalla mia cara cognatina Emanuela e da quel giorno mi ha cambiato la vita… ok, forse sto esagerando, ma questa ricetta è davvero strepitosa e mi ha salvato in diverse occasioni!
Avete presente quando arriva ora di cena e non si ha minimamente voglia di cucinare, ma si ha una voglia pazzesca di qcs di buono? Oppure siete stati in campagna ed avete circa una montagna di verdura e non sapete più cosa farne? Oppure vi sono piombati a casa ospiti improvvisi e non sai cosa mettere in tavola?
Ecco la pasta matta vi risolve la situazione in pochi minuti, si perchè non ha bisogno di lievitare, si prepara facilmente ed super versatile sia per ricette dolci che salate, quindi eccovi la ricetta e soprattutto

GRAZIE EMANUELA!!!

Ingredienti

- 250 g farina
- 130 g acqua gassata
- 30 g olio evo
- 15 g aceto bianco
- 1 pizzico sale
- Erbette aromatiche

Per il ripieno

- 400 g bieta bollita
- 50 g parmigiano

- 100 g stracchino
- 5 fettine pomodori secchi
- 100 g Scamorza

Preparazione

Prepariamo la Pizza rustica con pasta matta, per prima cosa preparo tutti gli ingredienti per il ripieno, quindi lesso la verdura, taglio a pezzettini i pomodori secchi e la scamorza e li verso in una ciotola verso insieme a tutti gli altri, amalgamo bene.

In una seconda ciotola preparo la pasta matta: inserisco quindi la farina, l'acqua, l'olio, l'aceto, il sale ed un pizzico di lievito. Impasto bene il tutto, per rendere più gradevole il tutto aggiungo all'impasto anche un po' di erbette aromatiche tritate grossolanamente, per esempio salvia, finocchietto, erba cipollina ecc ecc

Divido l'impasto in 2 parti e lo stendo fino ad ottenere 2 dischi di circa 3 mm di spessore. Uno lo ripongo in una teglia per pizze foderata con carta da forno e bucherello leggermente, all'interno di questa inserisco la farcia, ed a coprire posiziono il secondo disco di pasta, sigillo bene i bordi, bucherello la superficie e spennello con un po' di latte e olio.

Inforno il tutto a 180°, con forno già caldo, per 20 min o fino a che non sia tutto ben dorato.