

Torta Pizza (Pizza Cake), la ricetta insolita e golosa

Autore: Redazione

Data: 31 Maggio 2019



Gli americani la chiamano **Pizza Cake**, noi **Torta Pizza** o **Torta di Pizza**. Si tratta di una **ricetta** decisamente sfiziosa e molto golosa, perfetta per gli amanti della pizza che vogliono sperimentare qualcosa di insolito.

Fermo restando che la [pizza siciliana è imbattibile](#), abbiamo pensato di sperimentare un po'. Ecco come preparare la Torta Pizza. Potete scegliere gli ingredienti che preferite, aggiungendoli a quelli che trovate in elenco.

Ingredienti

- 500 g di farina 0
- 280 ml di acqua tiepida
- 10 g di lievito di birra fresco
- 20 g di sale

- 1 cucchiaino di zucchero
- 40 ml di olio extravergine oliva)
- 300 ml di polpa di pomodoro
- 500 g di mozzarella per pizza
- 500 g di prosciutto cotto o salame
- pepe
- origano

Procedimento

1. Sciogliete lievito e zucchero nell'acqua.
2. Aggiungete farina, sale e olio e impastate fino ad ottenere un composto omogeneo, liscio ed elastico.
3. Fate lievitare per circa 2 ore in una ciotola infarinata, coprendo con un canovaccio.
4. Una volta lievitato, staccate tre pezzi da circa 90 grammi l'uno.
5. Stendete i pezzi su un piano infarinato, formando dei dischi di pasta e cuoceteli in forno a 200°C per circa 5 minuti.
6. Fate freddare.
7. Foderate uno stampo a cerniera del diametro di 24 centimetri, unto d'olio, con carta forno.
8. Coprite con il restante impasto completamente lo stampo compresi i bordi.
9. Condite con un velo di salsa di pomodoro, origano e mozzarella, qui coprite con un primo disco di pizza precotto.
10. Procedete così per tutti i dischi.
11. Una volta farcito l'ultimo strato, infornate a 200°C per circa 45 minuti.
12. Dopo circa 20 minuti coprite la pizza con un foglio di stagnola in modo che il formaggio non si asciughi troppo.
13. Sfornate e gustate.

Buon appetito!

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/torta-pizza-pizza-cake-ricetta/>

Generato il 13/05/2026