

Pizza fatta in casa

Data: Invalid Date | Autore: Maria Concetta Pelle



Bastano pochi e semplici ingredienti per preparare una gustosa pizza con le proprie mani, da farcire a piacere e scatenare così la propria fantasia. Io ho preparato una pizza alla valdostana e una rossa al gorgonzola.

Ingredienti: 500 g di farina 00

25 g lievito di birra

sale

olio extravergine d'oliva

per la valdostana

250 g di fontina dop

100 g di speck

1 mozzarella o pizzottella

per la rossa al gorgonzola

170 g di gorgonzola dolce

80 g di gorgonzola piccante

1 pizzottella o mozzarella

300 g pomodori pelati

sale e olio qb

Procedimento: fate sciogliere in una tazza d'acqua tiepida con un pizzico di sale il tocchettino del lievito. In una capiente zuppiera, versate la farina creando una buchetta per colarci dentro il lievito poco alla volta, amalgamandolo di volta in volta con la farina, impastare fino ad ottenere una bella pagnottina. Porre quest'ultima in una terrina lievemente untata (anche i bordi) e lasciare lievitare per

almeno due ore, coperta da un leggero telo o disposta dentro al forno spento!

Dopo la lievitazione lavorare la pasta della pizza sulla spianatoia (in mancanza sul tavolo) per qualche minuto (se del caso aggiungere un po' di farina affinché non si appiccichi) ed incominciare ad appiattirla con le mani aiutandosi a stenderla con il mattarello. Trasferire la pasta in una teglia (consiglio la teglia di rame) ben untata e tirandola con le mani raggiungere i bordi, premendo con le dita tutt'intorno, schizzare sopra un filo d'olio . Disporre la teglia nel forno caldo a 220° per una decina di minuti (regalarsi ad occhio), toglierla fuori per iniziare a farcirla con le varie guarnizioni (il pomodoro ovviamente andrà lavorato prima in un ciotolo con un pizzico di sale e un cucchiaio d'olio, i vari formaggi tagliati a cubetti) e riporre nuovamente la pizza in forno per finire la cottura . Consideriamo almeno altri 10 minuti. Sarà una vera soddisfazione presentare una pizza fatta in casa.

•

"Ö i Pelle

Articolo scaricato da www.infooggi.it
<https://www.infooggi.it/articolo/pizza-fatta-casa/111168>

