

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Pizza con gorgonzola e pancetta

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **3 pezzi** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

NOTE: + **4 ORE DI LIEVITAZIONE**



Scopri la ricetta della **pizza gorgonzola e pancetta**:
cremosa, saporita e perfetta per chi ama i gusti
intensi.

INGREDIENTI PER CUCINARE LA BASE DELLA PIZZA

FARINA 00 600 gr

LIEVITO DI BIRRA SECCO 4 gr

ACQUA TIEPIDA 250 ml

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiaini da tavola

SALE 10 gr

ZUCCHERO 1 cucchiaino da tè

INGREDIENTI PER LA FARCITURA AL GORGONZOLA E PANCETTA

GORGONZOLA 200 gr

MOZZARELLA 200 gr

PANCETTA ARROTOLATA 200 gr

COME FARE LA PIZZA CON GORGONZOLA E PANCETTA

1 Metti in una ciotola capiente l'acqua con il lievito di birra e lo zucchero, mescola e lascialo sciogliere.

Aggiungi tutta la farina e mescola con un cucchiaio di legno, aggiungi l'olio, il sale ed impasta energicamente con la mano, se vuoi puoi preparare l'impasto della pizza anche con l'impastatrice.











- 2 Quando avrai ottenuto un panetto liscio ed elastico, trasferiscilo in una ciotola pulita e ben oliata, coprilo con la pellicola e lascialo lievitare per 4 ore.







- 3 Trascorso il tempo di riposo, sgonfia delicatamente l'impasto e mettilo in una teglia per pizza ben oliata. Allarga la pizza con le mani unte di olio, aggiungi olio in superficie e mettila in forno statico, ben caldo a 220°C per 10 minuti.







- 4 Dopo 10 minuti estrai la base pizza e aggiungi la mozzarella e il gorgonzola tagliati a pezzi. Inforna nuovamente per altri 10 minuti. Aggiungi la pancetta e lasciala per 2-3 minuti nel forno spento. La pizza gorgonzola e pancetta è pronta!







PIZZA CON GORGONZOLA E PANCETTA: RICETTA CREMOSA E GUSTOSA

La **pizza con gorgonzola e pancetta** è una ricetta perfetta per gli amanti di mix di sapori intensi e cremosità. Preparata con un impasto morbido e un condimento saporito, questa pizza è ideale per una cena in famiglia o tra amici. Il **gorgonzola**, con il suo gusto deciso, si sposa perfettamente con la **pancetta arrotolata**, che aggiunge una nota croccante e gustosa. Segui questa ricetta semplice per realizzare una pizza gourmet fatta in casa, perfetta per stupire i tuoi ospiti.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per ottenere una **pizza al gorgonzola** cremosa e saporita, utilizza gorgonzola dolce o piccante a seconda dei gusti.

Cuoci la base in forno per 10 minuti prima di aggiungere il condimento per ottenere una crosta croccante.

Per una variante più leggera, puoi omettere la pancetta o sostituirla con altri salumi come speck o prosciutto cotto.

Le verdure come zucchine o peperoni sottili possono essere aggiunte, insieme ai formaggi, per arricchire il condimento senza appesantire.

Conserva gli ingredienti freschi in frigorifero se avanzano, per evitare sprechi e preparare una seconda pizza.

CONSERVAZIONE

La **pizza con gorgonzola e pancetta** è migliore se gustata appena sfornata, ma può essere conservata in frigorifero per un giorno. Per riscaldarla, mettila in forno a bassa temperatura per mantenere la croccantezza della crosta.

Se hai usato ingredienti freschi, puoi congelare la pizza una volta cotta e riscaldarla direttamente in forno.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Se ti piace questa ricetta, ecco altre idee di pizze gourmet e ricette con gorgonzola che puoi provare:

[Pizza Rossini](#): direttamente da Pesaro una pizza originale con uova e [maionese](#)

[Focaccia con stracchino](#): una focaccia originale, perfetta per un aperitivo.

[Pizza con speck, brie e funghi](#): un'alternativa gustosa con ingredienti autunnali.

[Pasta al gorgonzola e noci](#): cremosa e ricca di gusto, perfetta come primo piatto.