

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Pizza con speck, brie e funghi

di: *Anna Gilda Biasello*

DOSI PER: 2 pezzi DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: 60 min COTTURA: 30 min COSTO: **medio**

NOTE: + *IL TEMPO DI LIEVITAZIONE*



La pizza con speck, brie e funghi è una [pizza](#) in teglia alta che unisce tutto il gusto intramontabile della pizza casalinga ai sapori autunnali. Una base bianca, condita con funghi champignon, sapientemente trifolati, mozzarella filante e aggiunta di brie e speck a crudo, per un tocco ancora più stuzzicante. Un mix di sapori e consistenze a cui sarà davvero difficile resistere.

Venite a scoprire altre prelibate pizze da preparare in casa:

[Pizza scimmia](#)

[Pizza coi friccioli](#)

[Pizza dolce](#)

INGREDIENTI PER L'IMPASTO

FARINA PER PIZZA 900 gr

ACQUA a temperatura ambiente - 500 ml

LIEVITO DI BIRRA 10 gr

SALE FINO 30 gr

INGREDIENTI PER IL CONDIMENTO

SPECK 100 gr

BRIE 100 gr

MOZZARELLA 150 gr

FUNGHI CHAMPIGNON 250 gr

SPICCHIO DI AGLIO metà -

PREZZEMOLO

SALE FINO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

- 1 Versare in un'ampia ciotola l'acqua, aggiungere il lievito di birra sbriciolato e scioglierlo, mescolando con le dita. Aggiungere gradualmente metà della farina, mescolando con una forchetta, unire il sale fino, quindi il resto della farina.





- 2** Trasferire l'impasto sul piano di lavoro ed impastare, finché risulterà liscio, elastico e morbido. Se dovesse risultare un po' appiccicoso, lasciarlo riposare coperto per una decina di minuti e impastare di nuovo. Formare una palla, metterla in una ciotola leggermente infarinata, coprire con un canovaccio pulito o della pellicola alimentare e far lievitare per un paio di ore, comunque, finché il volume dell'impasto sarà almeno raddoppiato.





- 3 Una volta lievitato, rovesciare l'impasto sul piano di lavoro e dividerlo in due parti uguali. Adagiare ogni metà in una teglia tonda del diametro di circa 30 cm unta con olio EVO e allargarla con le dita, spingendo delicatamente l'impasto dal centro verso il bordo. Se

l'impasto dovesse opporre troppa resistenza e 'tornare indietro', lasciarlo riposare cinque minuti e continuare. Per una pizza alta e morbida lasciar lievitare di nuovo per un'altra ora.





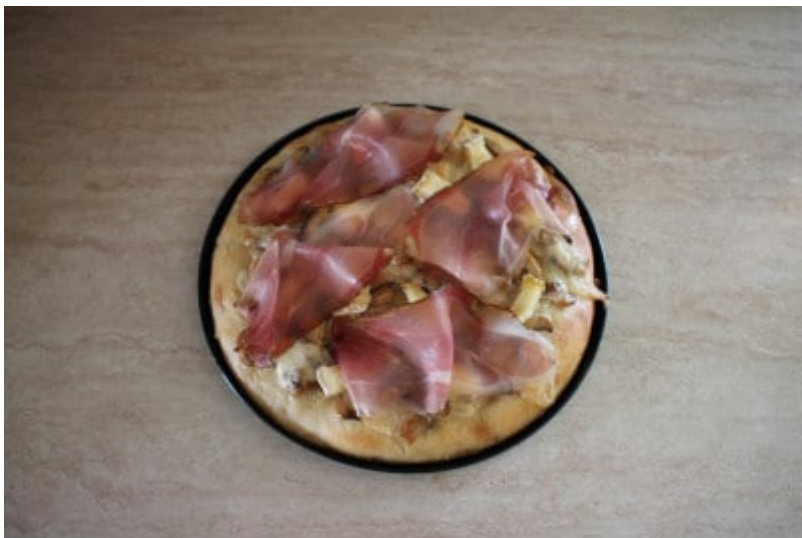
- 4 Cuocere, intanto, i funghi. Pulire i funghi champignon e tagliarli a fette. In una padella soffriggere lo spicchio di aglio finemente tritato, aggiungere i funghi e il prezzemolo, mescolare, salare e far cuocere per una decina di minuti. Condire la pizza lievitata con un filo di olio extravergine di oliva e infornare la pizza in forno statico già caldo a 230° per circa 25 minuti. Sfornare la pizza e coprirla con i funghi.





5 Aggiungere anche la mozzarella sgozzolata e tagliata a fettine. Infornare nuovamente la pizza il tempo necessario per far sciogliere la mozzarella, occorreranno circa 5 minuti. A questo punto aggiungere a crudo il brie tagliato a pezzetti e le fette di speck. Servire la pizza con speck, brie e funghi calda e filante.





CONSERVAZIONE