

PANE, PIZZE E LIEVITATI

## Pizza con speck, brie e funghi

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. Se ti piacciono i funghi scopri le nostre migliori [ricette coi funghi](#).

Venite a scoprire altre prelibate pizze da preparare in casa:

[Pizza scimmia](#)

[Pizza coi friccioli](#)

[Pizza dolce](#)

[pizza al testo](#)

## 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 sgocciolata 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

La pizza con speck, brie e funghi si può conservare in frigorifero per un giorno e scaldarla prima di consumarla.