

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Pizza rustica con Bergader Edelblu cubes, speck e cipolle caramellate: una bontà irresistibile.

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + 8 ORE DI LIEVITAZIONE



Ricetta per intenditori: la combinazione di **Bergader Edelblu cubes**, **speck croccante** e **cipolle caramellate** rende questa pizza rustica perfetta per ogni occasione, dalle cene informali ai pranzi delle feste.

CIPOLLE ROSSE DI TROPEA circa 2 cipolle

- 200 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

ZUCCHERO DI CANNA 1 cucchiaio da
tavola

ACETO BALSAMICO 1 cucchiaio da tavola

SALE FINO 1 pizzico

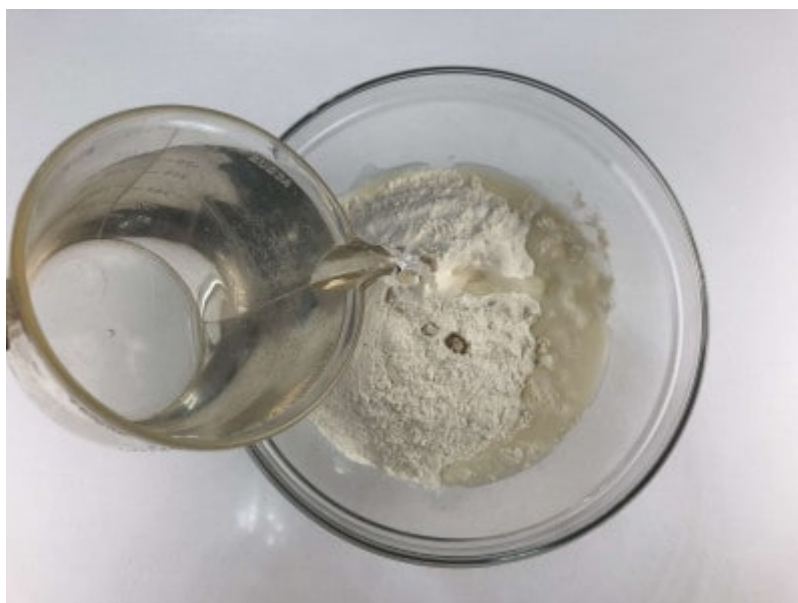
INGREDIENTI PER LA TEGLIA

FARINA DI GRANO DURO

COME FARE LA PIZZA RUSTICA CON EDELBLU CUBES

- 1 Versa la farina in una ciotola, aggiungi il lievito di birra e versa l'acqua fredda, a filo, man mano che verrà assorbita dalla farina.

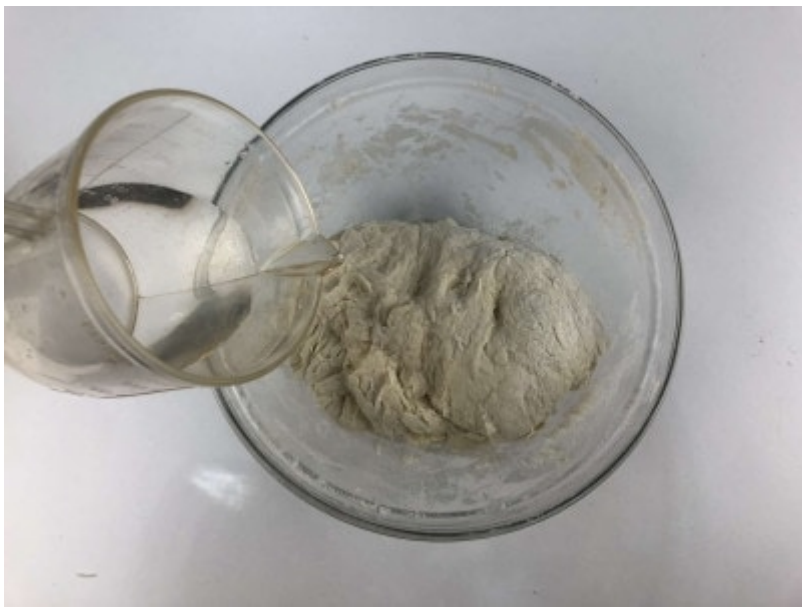




2 Inizia ad amalgamare a mano, poi aggiungi il sale e, sempre poco alla volta, la restante

acqua. Lavora l'impasto nella ciotola fino a completo assorbimento dell'acqua.





3 Sposta l'impasto sul piano da lavoro e inizia ad impastarlo in modo energico.





- 4 Quando sarà pronto, fai qualche piega e sistemalo in una ciotola unta con un filo d'olio, poi copriilo con pellicola trasparente. Fai lievitare l'impasto a temperatura ambiente per 8 ore circa o, comunque, fino a che avrà raddoppiato il volume.







- 5 Una volta pronto l'impasto, inizia a preparare le cipolle, sbucciale e tagliale a fettine sottili nel senso della lunghezza.





- 6 Versa un filo d'olio insieme alle cipolle in una padella antiaderente e inizia a rosolarle a fiamma dolce.





7 Aggiungi lo zucchero di canna, l'aceto balsamico e un pizzico di sale, mescola il tutto e continua la cottura a fiamma dolce per 30 minuti circa.







- 8 Stendi l'impasto su una teglia del diametro di 32 cm. precedentemente infarinata con farina di grano duro.





9 Versa un filo d'olio extravergine al centro della pizza e ungi la base, evitando solo il cornicione. Cuoci la pizza a forno ventilato, preriscaldato a 250°C, per 8-10 minuti circa nel binario basso del forno.





10 Una volta che il fondo della pizza risulterà perfettamente dorato, sfornala e ricopri il fondo con le cipolle caramellate.





11 Versa circa 150 g. di cubetti di Edelflu e lo speck, inforna di nuovo la pizza, ma sistemala nel binario alto, cuocila per altri 2 minuti circa, il formaggio si deve sciogliere e lo speck diventare croccante.





12 Sforna la pizza e cospargila con qualche fogliolina di origano o basilico fresco a tuo

piacimento.



PIZZA RUSTICA CON EDELBLU E CIPOLLE CARAMELLATE: IL MIX

La pizza rustica con **Edelblu**, **cipolle caramellate** e **speck** è una ricetta che conquista al primo morso. Questa ricetta di [pizza gourmet](#), perfetta per una serata speciale, unisce la **dolcezza delle cipolle caramellate** alla **cremosità dell'Edelblu**, creando un **contrasto delizioso** con la **croccantezza dello speck**. Una preparazione semplice ma ricca di sapore, ideale per sorprendere amici e famiglia.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucchi: per un impasto più soffice, lascia lievitare la base per almeno 8 ore a temperatura ambiente. Se preferisci un sapore più deciso, usa Edelblu piccante.

Consigli: se hai poco tempo, puoi usare cipolle già caramellate e riscaldarle prima di metterle sulla pizza. La pizza è ottima anche con l'aggiunta di noci o granella di nocciole tostate.

Riduzione dello spreco: con gli avanzi di [cipolle caramellate](#), prepara un delizioso contorno o usale per farcire un [panino gourmet](#).

CONSERVAZIONE

La pizza rustica con Edelblu può essere conservata per 24 ore a temperatura ambiente o fino a 48 ore in frigorifero. Per portarla in tavola, basta riscaldarla per qualche minuto in forno o in padella.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

[Pizza tonno e cipolle](#): morbida e saporita, perfetta come aperitivo.

[Pizza gorgonzola e pancetta](#): un mix dolce-salato irresistibile.

[Panzerotti fritti](#): golosi calzoni ripieni di pomodoro e mozzarella.