

PANE, PIZZE E FOCACCE

Pizza ai wurstel

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

30 min

COTTURA

40 min

■ Ingredienti per 6 persone

Farina bianca	300 g
Burro	175 g
Wurstel di maiale affettati	175 g
Lievito di birra	20 g
Pomodori maturi	5
Mozzarelle piccole	2
Formaggio parmigiano grattugiato	4 cucchiaini
Strutto	10 g
Olio d'oliva	
Latte	10 cl
Sale	

PER LA TEGLIA

Strutto	1 noce
---------	--------

■ Preparazione

- 1 Versate 300 g di farina sulla spianatoia, unite un pizzico di sale e un cucchiaino di zucchero, mescolate e fate la fontana. Tagliate il burro a pezzettini; intiepidite il latte.
- 2 Diluite il lievito nel latte tiepido. Versate nella fontana il burro e il lievito stemperato nel latte. Impastate e lavorate la pasta.
- 3 Quando la pasta è diventata soffice ed elastica fatene una palla e mettetela in una terrina infarinata; copritela con un canovaccio e mettetela in un luogo tiepido.
- 4 Lasciate lievitare per due o tre ore. Nel frattempo tagliate la mozzarella a fettine sottili; sbollentate i pomodori, eliminate i semi e tagliateli a filetti.
- 5 Versate un cucchiaino di olio in una padella e rosolatevi i pomodori a fuoco vivace per due o tre minuti. Finita la lievitazione della pasta rimettetela sulla spianatoia, lavoratela per qualche minuto.

- 6 Ungete una teglia con un po' di strutto e rivestitela con la pasta. Coprite la pasta con i pomodori, salate. Disponete la mozzarella e i pezzetti di wurstel.
- 7 Cospargete con parmigiano. Infornate, lasciate cuocere per trenta o quaranta minuti. Servite immediatamente.