

PANE, PIZZE E FOCACCE

Pizza alla provenzale

Origine: Francia, Francia (Provenza)

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

30 min

COTTURA

1 h

■ Ingredienti per 4 persone

Farina	250 g
Lievito in polvere	2 cucchiaini
Burro ammorbidito	40 g
Erbe di Provenza	1/2 cucchiaino
Latte	15 cl
Sale	
Pepe	

PER LA SALSA DI POMODORO

Cipolla	1
Aglione	1 spicchio
Pomodori pelati	800 g
Origano secco	2 cucchiaini
Zucchero	1 cucchiaino
Sale	
Pepe	

PER LA GUARNIZIONE

Formaggio pecorino grattugiato	200 g
Salamino affettato	100 g
Peperone rosso	1
Peperone verde	1
Olive verdi farcite	50 g
Funghi champignon	50 g
Origano tritato (metà se secco)	2 cucchiaini
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Preparare la salsa: mondare la cipolla e tritatela. Mettetela in una casseruola insieme ai pomodori e il loro succo, l'aglio, l'origano e lo zucchero.
- 2 Salate e pepate. Fate cuocere a fuoco moderato mescolando di tanto in tanto per trenta minuti, finché la salsa diventa densa. Lasciate raffreddare.
- 3 Preparare la pasta: setacciate 225 g di farina, il lievito e il sale sopra una terrina.
- 4 Aggiungete 25 g di burro, lavorate con le mani finché la miscela diventa simile al pangrattato, condite con il pepe e le erbe di Provenza. Bagnate con il latte, mescolate fino a ottenere una pasta morbida.
- 5 Scaldate il forno a 200 gradi (termostato 6). Imburrate la piastra del forno, infarinate il piano di lavoro. Spianate la pasta, dandole la forma di un cerchio di 25 cm di diametro e disponetela sulla piastra imburrata.
- 6 Distribuite la salsa sul disco di pasta lasciando un bordo libero di 2 cm e cospargetela con tre quarti del pecorino grattugiato. Lavate i peperoni, eliminate i semi e i filamenti bianchi e tagliateli a rondelle fini.
- 7 Mondate gli champignon, lavateli, asciugateli e affettateli. Affettate le olive. Disponete a corona sulla salsa di pomodoro le fette di salamino leggermente sovrapposte.
- 8 Disponete le rondelle di peperone sul salamino, poi le fette di oliva e la metà delle fettine di champignon. Salate leggermente, pepate e cospargete di origano.
- 9 Aggiungete il formaggio grattugiato rimanente e decorate con le tette di champignon rimanenti. Infornate, lasciate cuocere per trenta o quaranta minuti finché la pasta è ben gonfia e la superficie dorata. Servite.