Pizza allo Speck

Categoria : LA FRITTATA
Pubblicato da D.N. in 30/9/2008

Ingredienti: Per la copertura:5 cucchiai di olio d'oliva, 400 g polpa di pomodoro, 300 g di asparagi freschi sbollentati, sale, 250 g di mozzarella, l00 g di speck affettato.Per l'impasto:1 cucchiaino colmo di sale, 1 cucchiaino raso di zucchero, 300 g di farina, 1 bustina di lievito pizzaiolo, 2 cucchiai di olio d'oliva e 175 ml di acqua.

Preparazione:

Setacciare la farina in una terrina larga, aggiungere sale, zucchero ed il lievito setacciato, mescolare bene, quindi unire l'olio e un pò per volta l'acqua, amalgamando il tutto con una forchetta.Lavorare velocemente con le mani leggermente unte d'olio, fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.Con un matterello stendere l'impasto in una sfoglia rettangolare e trasferirla su una lastra da forno (30 x 40 cm) unta con 2 cucchiai d'olio, distribuirvi polpa di pomodoro ed asparagi e salare a piacere.Cuocere nella parte inferiore del forno preriscaldato a 200-220ø per 10 minuti circa.

Distribuire infine sulla pizza la mozzarella a dadini e 3 cucchiai d'olio e cuocere per altri 5 minuti circa. Prima di servire, disporre a grata sulla pizza le fette di speck attorcigliate a spirale.

Tempo di cottura: 15'