

Pizza al prosciutto, champignon e origano

Ingredienti per 1 pizza:

LA PASTA PER PIZZA:

(o un rotolo di pasta già pronto)

250 gr. di farina

5 gr. di sale fino

5 gr. di zucchero in polvere

10 gr. di lievito fresco o disidratato

2 cucchiaini da tavola di olio d'oliva

10 cl. di acqua tiepida

Pizza al prosciutto,
champignon e origano

TEMPO DI PREPARAZIONE: **25 minuti**

TEMPO DI COTTURA: **15 minuti**

STAMPO: **EMILE HENRY**

Pizza stone ø 35,5 cm

Colori: nero, rosso, olive e melanzana



PREPARAZIONE:

LA PASTA PER PIZZA:

1. Mescolate 200gr di farina con il sale, lo zucchero e il lievito.
2. Versate l'olio d'oliva e l'acqua tiepida in una sola volta.
3. Lavorate il composto fino ad ottenere una consistenza elastica.
4. Incorporate il resto della farina e amalgamate in una terrina.
5. Lasciate lievitare a temperatura ambiente per 45 minuti.

PREPARAZIONE E GUARNIZIONE:

6. Rovesciate la pasta per la pizza e stendetela a forma rotonda.
7. Infarinare pizza stone e disponeteci la pasta.
- Portate il forno a 240°C.

8. Mescolate il concentrato di pomodoro con l'olio d'oliva e l'aglio schiacciato sbattendo con forza, aggiungete lo zucchero in polvere, salate e pepate.
9. Spennellate la pasta con questa salsa.
- Tritate finemente la cipolla e gli champignon.
10. Guarnite la pizza con il prosciutto a lamelle.
- Distribuite la cipolla e gli champignon tritati.
11. Ricoprite con il formaggio grattugiato, cospargete di olive e origano.
12. Infornate, abbassate la temperatura a 220°C e cuocete per 15 minuti.



Emile Henry
FRANCE

IL TUO LOGO