

Pizza al formaggio

INGREDIENTI:

5 uova,
300 gr di farina 00,
200 gr di farina manitoba,
100 ml di acqua,
1 cubetto o 1 bustina di lievito di birra,
1 cucchiaino di zucchero,
1 cucchiaino di sale,
1 cucchiaino di pepe macinato,
5 cucchiaini di olio,
50 gr di strutto,
250 gr di formaggio grattugiato misto (parmigiano e pecorino).

Sciogliere il lievito nell'acqua tiepida e zucchero lasciare qualche minuto perchè di attivi. In una ciotola versate le farine fate un pozzetto al centro e versatevi il lievito con una forchetta mischiateci un po' di farina metterne un pochino sopra e lasciate riposare 1h. Intanto miscelate per bene tutti gli altri ingredienti e passata l'ora unite e impastate per bene formando un panetto morbido e liscio che adagerete in una teglia alta svasata e con il fondo di 16 cm max di diametro. Lasciate lievitare fino a farla raddoppiare (anche parecchie ore) e infornate a 220° fino a quando non sarà ben colorita circa 1h nel mio forno.