

Pizza Ai Wurstel

Versate 300 g di farina sulla spianatoia, unite un pizzico di sale e un cucchiaio di zucchero, mescolate e fate la fontana. Tagliate il burro a pezzettini; intiepidite il latte. Diluite il lievito nel latte tiepido. Versate nella fontana il burro e il lievito stemperato nel latte. Impastate e lavorate la pasta. 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. 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. Versate un cucchiaio 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. 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. Cospargete con parmigiano. Infornate, lasciate cuocere per trenta o quaranta minuti. Servite immediatamente.

Ingredienti

300 G Farina Bianca
175 G Burro
175 G Wurstel Di Maiale Affettati
20 G Lievito Di Birra
5 Pomodori Maturi
2 Mozzarelle Piccole
4 Cucchiari Formaggio Parmigiano Grattugiato
10 G Strutto
Olio D'oliva
10 Cl Latte
Sale
Per La Teglia:
1 Noce Strutto

Note

Preparazione: 30 minuti. Cottura: 40 minuti. Riposo: 3 ore.