

Pizza Alla Campofranco

Versate 300 g di farina sulla spianatoia, unite un pizzico di sale e un cucchiaino di zucchero, mescolate e fate la fontana. Tagliate il burro a pezzettini; intiepidite il latte; rompete un uovo separando il tuorlo dall'albume e tenete da parte metà del tuorlo per la doratura. Diluite il lievito nel latte tiepido. Versate nella fontana il burro, tre uova intere più l'albume, metà del tuorlo del quarto uovo 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; tagliate il prosciutto a listarelle; sbollentate i pomodori, eliminate i semi e tagliateli a filetti; tagliuzzate il basilico. Versate un cucchiaino 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 e dividetela in due pezzi di cui uno leggermente più grosso. Ungete una teglia con un po' di strutto e rivestitela con un disco di pasta ricavato dal pezzo più grosso. Coprite la pasta con i pomodori, salate e cospargete di basilico tagliuzzato. Disponete la metà della mozzarella e il prosciutto sopra il basilico. Finite con la mozzarella rimanente. Cospargete con parmigiano. Appiattite l'altro pezzo di pasta in un disco delle dimensioni della pizza, posatevelo sopra, sigillate i bordi. Mescolate il mezzo tuorlo tenuto da parte con un cucchiaino di acqua e spennellate la superficie della pasta. Infornate, lasciate cuocere per trenta o quaranta minuti. Servite immediatamente.

Ingredienti

320 G Farina Bianca
175 G Burro
175 G Prosciutto Crudo
20 G Lievito Di Birra
4 Uova
5 Pomodori Maturi
2 Mozzarelle Piccole
4 Cucchiaini Formaggio Parmigiano Grattugiato
10 G Strutto
Olio D'oliva
Basilico
1 Cucchiaino Zucchero
10 Cl Latte
Sale
Per La Teglia:
1 Noce Strutto

Note

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