PIZZA AI WURSTEL

Ingredienti per 6 persone:

- 300 g di farina bianca,
- 175 g di burro,
- 175 g di wurstel di maiale affettati,
- 20 g di lievito di birra,
- 5 pomodori maturi,
- 2 mozzarelle piccole,
- 4 cucchiai di formaggio parmigiano grattugiato,
- 10 g di strutto,
- olio d'oliva,
- 10 cl di latte,
- sale,
- 1 noce di strutto.

Versate 300 g di dì 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.