

PIZZA ALLA PROVENZALE

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di farina,
- 2 cucchiaini di lievito in polvere,
- 40 g di burro ammorbidito,
- 1/2 cucchiaino di erbe di Provenza,
- 15 cl di latte,
- sale,
- pepe.

Per la salsa di pomodoro:

- 1 cipolla,
- 1 spicchio di aglio,
- 800 g di pomodori pelati,
- 2 cucchiaini di origano secco,
- 1 cucchiaino di zucchero,
- sale,
- pepe.

Per la guarnizione:

- 200 g di formaggio pecorino grattugiato,
- 100 g di salamino affettato,
- 1 peperone rosso,
- 1 peperone verde,
- 50 g di olive verdi farcite,
- 50 g di funghi champignon,
- 2 cucchiaini di origano tritato (metà se secco),
- sale,
- pepe.

Preparate la salsa: mondate la cipolla e tritatela.

Mettetela in una casseruola insieme ai pomodori e il loro succo, l'aglio, l'origano e lo zucchero.

Salate e pepate.

Fate cuocere a fuoco moderato mescolando di tanto in tanto per trenta minuti, finché la salsa diventa densa.

Lasciate raffreddare.

Preparate la pasta: setacciate 225 g di farina, il lievito e il sale sopra una terrina.

Aggiungete 25 g di burro, lavorate con le mani finché la miscela diventa simile al pangrattato, condite con il pepe e le erbe di Provenza.

Bagnate con il latte, mescolate fino a ottenere una pasta morbida.

Scaldate il forno a 200 gradi (termostato 6).

Imburrate la piastra del forno, infarinate il piano di lavoro.

Spianate la pasta, dandole la forma di un cerchio di 25 cm di diametro e disponetela sulla piastra imburrata.

Distribuite la salsa sul disco di pasta lasciando un bordo libero di 2 cm e cospargetela con tre quarti del pecorino grattugiato.

Lavate i peperoni, eliminate i semi e i filamenti bianchi e tagliateli a rondelle fini.

Mondate gli champignon, lavateli, asciugateli e affettateli.

Affettate le olive.

Disponete a corona sulla salsa di pomodoro le fette di salamino leggermente sovrapposte.

Disponete le rondelle di peperone sul salamino, poi le fette di oliva e la metà delle fettine di champignon.

Salate leggermente, pepate e cospargete di origano.

Aggiungete il formaggio grattugiato rimanente e decorate con le fettine di champignon rimanenti.

Infornate, lasciate cuocere per trenta o quaranta minuti finché la pasta è ben gonfia e la superficie dorata.

Servite.