PIZZA BIANCA AI QUATTRO FORMAGGI

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di farina bianca,
- 50 g di lievito di birra,
- 50 g di mozzarella,
- 50 g di formaggio fontina,
- 50 g di formaggio gorgonzola,
- 50 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 1/2 bicchiere di latte,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

In una ciotola sbriciolate il lievito di birra, scioglietelo con mezzo bicchiere di latte tiepido.
Sulla spianatoia disponete la farina a fontana e al centro versatevi il lievito con il latte e un pizzico di sale.
Impastate aggiungendo un pochino di acqua tiepida.
Lavorate fino a ottenere una pasta morbida ed elastica, formate una palla, copritela con un canovaccio e lasciatela riposare e lievitare per almeno due ore.
Accendete il forno.
Spianatela.
Ungete con un filo di olio una teglia e posatevi sopra la sfoglia di pasta.
Tagliate a pezzetti tutti i formaggi e distribuiteli sopra la pizza.
Salate leggermente e pepate.
Quando il forno avrà raggiunto la temperatura di 220 gradi infornate e fate cuocere per venti minuti.
Servite caldissimo.
Se lo gradite potete aggiungere anche una manciata di capperi.
In questo caso non salate la guarnizione.