

PIZZA FARCITA

Ingredienti per 6 persone:

- 300 g di formaggio provolone dolce tagliato fine,
- 400 g di farina integrale,
- 20 g di lievito di birra,
- 100 g di pancetta tagliata sottile,
- 1 carota bollita,
- basilico,
- sale.

Diluite il lievito in un bicchiere scarso d'acqua tiepida.

Versate la farina in una terrina, aggiungetevi un pizzico di sale e il lievito diluito.

Impastate con le mani e continuate a lavorare l'impasto sino a che sarà elastico e consistente; aggiungetevi se sarà necessario altra farina.

Fatene una palla e lasciatela lievitare, coperta da un telo, per circa un'ora.

Alla scadenza del tempo, dividete la pasta in due parti e stendetene metà; con questa foderate il fondo e le pareti di uno stampo a bordi bassi.

Distribuite sulla pasta un primo strato di provolone, quindi, uno di carote tagliate a rondelle e un altro ancora di Provolone. Stendete la pancetta e coprite con altro formaggio.

Coprite la pizza con la pasta rimasta premendo bene lungo i bordi in modo da saldare bene le due sfoglie di pasta.

Ponete in forno già caldo e fate cuocere per circa 40 minuti.

Servite caldo.