

Pizza ai 4 formaggi

con STONELINE 801919



Ingredienti per 4 pizze:

5g lievito di birra
500g farina (300g manitoba, 200g tenero)
280ml acqua
3 cucchiaini olio evo
8g sale
120g mozzarella fior latte

120g gorgonzola piccante
80g scamorza affumicata
40g grana a scaglie
40g taleggio



Come fare:

- mettere la farina a fontana e versare il lievito disciolto nell'acqua appena tiepida, il sale e l'olio
- impastare, dividere la pasta in 4 parti formando le classiche bocce e lasciar lievitare al coperto fino a quando la pasta avrà raddoppiato il suo volume
- distendere la pasta, adagiarla sulla teglia e guarnirla con i 4 formaggi misti, infornare a 250 °C fino a completa cottura