



# Pizza bianca con funghi porcini

20 Ottobre 2020



1 TEGLIA DA 4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE  
30 MIN



TEMPO DI COTTURA  
25 MIN



CALORIE  
480K

NOTE  
3 ORE DI LIEVITAZIONE

## INGREDIENTI

### PER L'IMPASTO

240 g di Farina 0

12 g di Lievito di birra fresco

120 ml di Acqua

Sale

### PER LA FARCITURA

300 g di Funghi porcini freschi

250 g di Mozzarella

Prezzemolo fresco

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per stufare)

1 cucchiaio di Olio extravergine di oliva (per condire)

Sale

Pepe

## Preparazione

- Setacciate la farina insieme al sale e disponetela a fontana, collocando al centro il lievito sciolto nell'acqua tiepida. Lavorate la pasta finché risulterà morbida ed elastica, aggiungendo poca acqua se necessario. Formate un panetto e mettetelo a lievitare in luogo asciutto per circa 3 ore, coperto da un canovaccio, dopo aver praticato un taglio a croce sulla superficie.
- [Mondate i funghi](#) e strofinateli delicatamente con un panno umido, poi affettateli sottilmente e fateli stufare in una padella con un po' d'olio e una presa di sale, a fuoco basso e per 6-7 minuti. Tagliate la mozzarella a dadini.
- Stendete la pasta piuttosto finemente e disponetela in una teglia da forno leggermente infarinata; cospargete la superficie con metà della mozzarella e condite con un pizzico di sale e un filo di olio. Mettete in forno già caldo a 220°C (funzione statica) e lasciate cuocere per 10 minuti.
- Sfornate la pizza, unite il resto della mozzarella, i funghi e rimettete in forno per circa 5 minuti. Servite subito in tavola, dopo aver cosperso la superficie con prezzemolo tritato.

Lia Pisano

## I consigli di Lia

---

- Fate lievitare la pasta per la pizza lontano da correnti d'aria, coperta con un panno. Sopra poneteci a rovescio un contenitore, grande abbastanza da permetterne la lievitazione.