



BIOSÜDTIROL

L'agricoltore bio Franz propone: Pizza con mele & gorgonzola.

Preparazione: 2 ore

Difficoltà: facile

Ingredienti (4 porzioni)

Impasto

500 g di farina

250 ml acqua

21 g lievito

1 cucchiaio di olio d'oliva

un pizzico di sale

facoltativo: lasciare lievitare per 24 ore

Condimento

300-500 g di formaggio (gorgonzola o brie di capra)

1-2 scalogni o cipolle rosse

100 g di noci

2-3 cucchiaini di miele

3-4 mele Gold Rush

Preparazione

Il giorno precedente, mescolare 500 g di farina con 1 cucchiaio di olio e un pizzico di sale.

Sciogliere il lievito in acqua tiepida, unirlo alla farina e lavorare fino ad ottenere un composto liscio. Lasciare lievitare l'impasto al riparo da correnti d'aria, per circa 24 ore. Preriscaldare il forno a 180-200 C°, con calore inferiore e superiore in modalità ventilata. Stendere l'impasto in modo uniforme su una teglia.

Per la farcitura, tagliare le mele Gold Rush a fette sottili e lo scalogno ad anelli. Far rosolare mele e scalogni in padella con un filo d'olio, poi caramellare con il miele. Cuocere l'impasto per 12-15 minuti. Distribuire sulla pizza il gorgonzola o il formaggio di capra, quindi il composto di mele e scalogni; infine guarnire con le noci. Rimettere la pizza nel forno spento per altri 5-10 minuti, fino a quando il formaggio si sarà sciolto. Servire la pizza con mele & gorgonzola con un sorriso.

Il consiglio di Franz:

Aggiungere a piacere della rucola e qualche goccia di miele prima di servire. Buon appetito!