

# Pizza con strutto

## INTRO



La pizza è un piatto molto apprezzato e ricercato, sia per la sua immediatezza che per la possibilità di essere personalizzato seguendo i gusti dei clienti. Piace molto perché ha una consistenza fragrante, questa sua particolarità ne fa un piatto davvero appetitoso. Ma come fare per dare croccantezza a questo piatto amatissimo dagli italiani e ormai anche dal resto del mondo? Oltre ad utilizzare lievito madre e malto, rispetto al classico [impasto per pizza](#), si sostituisce anche l'olio extra vergine d'oliva con lo strutto. Lo strutto infatti conferisce croccantezza e fragranza all'impasto che in cottura si colorerà di un invitante colore dorato, il vero segreto del successo della pizza. Per completare questo piatto così sfizioso, potrete guarnire la pizza con strutto seguendo il vostro estro e la vostra fantasia, noi vi suggeriamo di farcire la pizza con strutto utilizzando il Gorgonzola DOP Gim e lo [Speck La Galbaneria Galbani](#).

## PREPARAZIONE



1h + 2h di riposo

1.

Per preparare la pizza con strutto, prendere una ciotola, versare l'acqua e la farina e cominciare ad impastare, poi aggiungere lo strutto, il sale, il lievito e il malto, quindi continuare ad impastare per 20 minuti, infine coprire con un panno e far lievitare 1 ora in forno preriscaldato e spento a 50°.

2.

trascorso il tempo, stendere l'impasto in due teglie ricoperte da carta forno, coprire ancora con un panno e porre nuovamente a lievitare in forno preriscaldato a 50° per 1 ora.

ABBIAMO UTILIZZATO:

## Gorgonzola DOP in formato da 1/8 di forma (1,5 Kg)

Confezione da due vasetti



## INGREDIENTI

### INGREDIENTI PRINCIPALI

- 1 kg di farina con potenza W 260
- 540 ml di acqua minerale
- 10 g di strutto
- 20 g di sale
- 70 g di lievito madre essiccato
- 10 g di malto
- 350 g di Gorgonzola DOP Gim
- 500 ml di passata di pomodoro origano q.b.
- olio extravergine d'oliva q.b.
- 500 g di Speck La Galbaneria Galbani

### 3.

In una ciotola versare la passata di pomodoro, condire con una presa di sale, 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva e l'origano, quindi mescolare e tenere da parte.

### 4.

Disporre su un vassoio le fette di Speck la Galbaneria e tagliare a cubetti il Gorgonzola DOP Gim.

### 5.

Trascorso il tempo di lievitazione, estrarre le teglie dal forno e portare quest'ultimo alla temperatura di 200°.

### 6.

Schiacciare con le dita gli impasti, distribuire su entrambi la passata di pomodoro e infornare per 15 minuti.

### 7.

Estrarre le pizze, guarnire con il Gorgonzola DOP Gim e informare ancora per 5 minuti.

### 8.

Servire la pizza con strutto ben calda guarnendo ogni teglia con lo Speck La Galbaneria.

## CURIOSITA'

La pizza con strutto risulta molto croccante e friabile proprio per l'utilizzo dello strutto, noi abbiamo deciso di farcire questa deliziosa pizza con strutto con un classico dei classici, speck La Galbaneria e Gorgonzola DOP Gim, se si preferisce un sapore meno deciso, potete sostituire il Gorgonzola Dop con il Mascarpone Santa Lucia Galbani che conferirà un giusto equilibrio di sapori alla pizza.