

Ricetta: Rotolo di pizza pancetta e funghi

Author: WWW.MISYA.INFO

Stamattina vi do la ricetta di uno dei due rotoli di pizza farciti che ho preparato l'altra sera per il mio pizza party. Questa volta il ripieno è con la pancetta tesa la provola affumicata e i funghi. Il grasso della pancetta si è sciolto durante la cottura donando a questo rotolo farcito una morbidezza e un sapore delizioso.

Anche se son solo le 10 del mattino, caricando le foto della ricetta mi è venuto un certo languorino, io vado a fare un'altra volta colazione...buona giornata a chi passa di qui.

Ingredienti per 4 persone:

300 gr di farina
150 ml di acqua
10 gr di lievito di birra
2 cucchiaino di sale
2 cucchiaino di olio extravergine d'oliva
150 gr di pancetta arrotolata
200 gr di provola
150 gr di funghi trifolati

Tempo di preparazione: 30 min

Tempo di cottura: 30 min

Tempo totale: 1 ora + 3 ore lievitazione

Procedimento: Disporre la farina a fontana con al centro il lievito disciolto nell'acqua

Iniziare a lavorare quindi aggiungere l'olio e il sale e impastare energicamente finchè la pasta non risulti liscia e elastica.

Coprire e lasciar lievitare la pizza per 2 ore o finchè non sarà raddoppiata di volume.

Riprendere la pasta e stenderla su una spianatoia infarinata con uno spessore di 3/4 mm

Stendere al centro della base per pizza uno strato di pancetta, uno di provola e ricoprire con i funghi trifolati.

Arrotolare la pizza farcita su se stessa e disporla su una teglia antiaderente

Lasciar lievitare il rotolo farcito per un'ora

Quindi infornare Rotolo di pizza pancetta e funghi a 200° in forno preriscaldato e cuocere per 30 minuti circa.

Lasciar intiepidire quindi tagliare a fette e servire