

# La pizza “alta”

per teglia da 25 x 18 (cmq. 450) - 2 persone

## Ingredienti pasta

Lievito di birra secco attivo in bustine		q 6
Farina bianca	g	150
Semola di grano duro	g	50
Sale fine		poco
Zucchero - circa un cucchiaino colmo cioè	g	6
Olio d'oliva per l'impasto	g	25
Acqua leggermente tiepida - circa	g	90

## Ingredienti farcia

Pomodoro - grosse perette o equivalente	n	3
Formaggio Edam tagliato a cubetti	g	130
Origano oppure basilico (solo se fresco)		q 6
Filetti d'acciuga	n	3
Olio d'oliva per condire la farcia	g	10

A piacere potete farcire la pizza anche con  
prosciutto,  
funghi, olive, verdure varie, würstel, gorgonzola  
ecc.

1. Qualche tempo prima (5/6 ore) di cuocere la pizza impastate insieme farina, semola, lievito, zucchero, olio, acqua e **sale (poco perché ostacola la lievitazione)** lavorando a lungo. L'acqua necessaria per l'impasto è indicativa. Dipende dall'umidità della farina e dalle condizioni atmosferiche. Deve venire un impasto morbido, liscio ed omogeneo. Circa la quantità di lievito da usare attenetevi alle istruzioni trovate sulla busta.
2. Prendete quindi l'impasto, fategli sopra un taglio a croce e introducetelo in una capace bacinella. Copritelo con un panno umido riponendolo poi a lievitare nel locale più caldo della casa. D'estate potete esporre l'impasto al sole badando che il panno non si asciughi (copritelo con un piatto). La pasta non deve fare la crosta.
3. Mentre l'impasto lievita tritate il pomodoro, tagliate il formaggio Edam e lavate le acciughe.
4. Circa 2 ore prima di cena prendete la pasta, lavoratela ancora bene e stendetela nella teglia di cottura. Spalmatevi sopra il pomodoro e coprite con un panno umido. Rimettete poi ancora a lievitare al caldo.
5. Quindici minuti prima di mettervi a tavola infornate la pizza (**parte bassa del forno preriscaldato a temperatura massima**).
6. **Cuocete**, sfornate, e, con rapidità, farcite la pizza con edam, origano e pezzetti d'acciuga. Condite con un velo d'olio e rimettete in forno per far sciogliere il formaggio (basteranno un paio di minuti).