



BIOSÜDTIROL



Agricoltore Franz serve: Pizza con mele & gorgonzola.

Tempo di preparazione: 2 ore

Difficoltà: Facile

Ingredienti (4 porzioni)

Ingredienti per 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



BIOSÜDTIROL

Preparazione

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!