

Pizza con indivia e brie



Esecuzione: Facile

Preparazione: 20

Cottura: 15

Dosi per 4 persone

Stempera il lievito sbriciolato nell'acqua tiepida, unisci il sale, lo zucchero e l'olio; amalgama il tutto con un mestolo e versa sulla farina disposta a fontana. Lavora bene il composto e lascialo lievitare in una bacinella larga e coperta per circa 2 ore.

Riprendi la pasta e fanne delle palline monoporzionamento, falle poi lievitare ancora per 1 ora coperte. Lava l'indivia e falla a fettine sottili; taglia il brie a pezzetti. Stendi la pasta in 4 teglie piccole unte d'olio, distribuiscivi il brie e l'indivia salando leggermente. Irrora con un po' d'olio. Cuoci le pizze in forno a 200° C per 15, sforna e servi subito.

Ingredienti per 4 persone

- **Per la pasta:**
- 400 g di farina "00"
- 200 ml d'acqua
- 1/2 panetto di lievito di birra

- 3 cucchiari di olio EV
- 1 cucchiaino di zucchero
- sale
- **Per il condimento:**
- 400 g di brie
- 250 g di indivia
- olio EV
- sale