Pizza ai quattro formaggi

Esecuzione: Facile

Preparazione: 15

Cottura: 25

Dosi per 4 persone

Stempera il lievito sbriciolato nell'acqua tiepida. Unisci il sale, lo zucchero e l'olio; amalgama energicamente con un mestolo e versa sulla farina setacciata e disposta a fontana. Lavora bene il composto e lascia lievitare la massa infarinata in una bacinella di plastica larga, coprendo con un panno. Fai riposare per 2 ore circa e rimaneggia l'impasto solo per formare le palline monoporzione, che verranno poi fatte lievitare una seconda volta per un'ora al coperto. Stendi le palline di pasta ottenute con il mattarello su un piano di lavoro infarinato. Adagia le pizze su teglie unte d'olio.

Taglia a pezzetti la mozzarella, la fontina ed il gorgonzola, quindi distribuire sulla superficie delle pizze. Spolverizza con il parmigiano grattugiato e condisci con un pizzico di sale e poco pepe. Inforna le pizze per 20-25 min. a 200°, sforna e servi immediatamente.

Ingredienti per 4 persone

- **Per la pasta:**

- 400 gr di farina bianca "00"
- 200 ml di acqua
- 1/2 panetto di lievito di birra
- 3 cucchiai di olio EV d'oliva
- 1 cucchiaino di zucchero
- sale
- **Per il condimento:**
- 100 gr di mozzarella
- 100 gr di fontina
- 80 gr di gorgonzola
- 8 cucchiai di parmigiano
- olio EV d'oliva
- sale e pepe