
Pizza a colori

Autore: Marianna Fabianelli

Fonte: Città Nuova

Una ricetta per una pizza molto morbida; l'impasto si adatta bene per essere utilizzato sia per la classica pizza bianca, sia per una versione, come quella proposta, più ricca.

Ingredienti per 4 persone

Per le verdure: 1 peperone, 1 zucchina, 1 melanzana, 1 cipolla, 1 carota, olio extravergine d'oliva, q.b. di sale e di pepe.

Per la pizza: 500 grammi di farina manitoba, 125 grammi di latte, 125 grammi di acqua, 25 grammi lievito di birra, 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva, 1 cucchiaino di sale, 1 cucchiaino di zucchero, 1 mozzarella.

Preparazione

Per le verdure

Tagliare a rondelle le zucchine e le carote, a quadratini la melanzana e a julienne i peperoni e la cipolla.

In una padella con un cucchiaio di olio extravergine d'oliva far appassire la cipolla, unire le verdure e regolare di sale e di pepe e cuocere per pochi minuti.

Per la pizza

Unire l'acqua al latte, versarvi l'olio, lo zucchero e, infine, sciogliervi il lievito. Mettere un po' alla volta la farina setacciata, il sale e amalgamare con molta cura fino a ottenere un impasto morbido. Se necessario unire ancora un po' di miscela latte/acqua. Lavorare per almeno altri dieci minuti, quindi coprire con un canovaccio e lasciar lievitare in un luogo fresco e asciutto per trenta minuti.

Passato questo tempo stendere l'impasto e porlo in una teglia lievemente oliata.

Porre in superficie le verdure, la mozzarella spezzettata e terminare con un giro di olio extravergine d'oliva.

Cuocere in forno alla massima temperatura per pochi minuti.