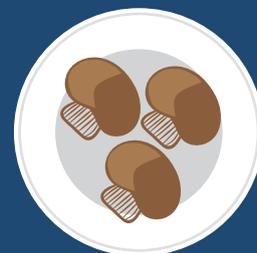


# Pizza taleggio, porcini e pepe

Ter  
mar



Tempo: 2h circa

Difficoltà: media

Persone: 4

## Ingredienti:

PEPE  
1 SPICCHIO D'AGLIO  
OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE  
1 MAZZETTO DI PREZZEMOLO  
SALE  
240G DI TALEGGIO  
400 G DI FUNGHI PORCINI-  
25G DI LIEVITO DI BIRRA  
200G DI MOZZARELLA  
1 CUCCHIAINO DI ZUCCHERO  
500G DI FARINA MANITOBA

## Preparazione:

Per la base della pizza, iniziate sbriciolando il lievito in una tazza, unite uno o due cucchiaini di acqua tiepida, lo zucchero e lasciate riposare per qualche minuto; formate una fontana con la farina e il sale su una spianatoia, unite il lievito, aggiungete circa 300 ml di acqua tiepida e iniziate a lavorare (facendo delle piccole pressioni) l'impasto incorporando progressivamente la farina verso il centro fino a ottenere una pasta liscia ed elastica.

Mettete l'impasto in una terrina capiente, copritela con un panno umido e lasciatelo lievitare in un ambiente tiepido per quasi 2 ore, fino a che il suo volume non sarà raddoppiato.

Nel frattempo, mettete a rosolare i funghi porcini in una padella con uno spicchio d'aglio, l'olio, il sale e il pepe nero.

A questo punto, preparate il forno a una temperatura di 250° e nel frattempo dividete la pasta in 4 parti, stendetela direttamente sulle teglie unte di olio formando 4 dischi; distribuite la mozzarella tritata e il taleggio a fette, aggiungete i funghi porcini rosolati e irrorate tutto con un filo d'olio e infornate per circa 15 minuti.

A fine cottura, pepate abbondantemente e guarnite la pizza taleggio, porcini e pepe con foglioline di prezzemolo.