Pizza ai funghi

Pubblicato: 31-05-2016 da: Rita Caverzan

Ingredienti:

- 150 gr. di acqua
- 250 gr. di farina 00
- ½ cubetto di lievito di birra
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 1 cucchiaino di zucchero
- sale
- pomodoro
- 200 gr. di mozzarella di bufala
- funghi chiodini o porcini trifolati
- origano

Preparazione:

Sciogliere il lievito con l'acqua, aggiungere la farina, l'olio, il sale, lo zucchero.

Impastare fino a quando sarà tutto ben amalgamato ed elastico.

Lasciar lievitare per almeno 3 ore.

Stendere la pasta e coprire con il pomodoro, la mozzarella fatta ben scolare e i funghi, spolverare con dell'origano.

Infornare a 200° per circa 10 minuti nella parte alta del forno e 5 minuti nella parte bassa.