

Pizza lievitata alle fave



Ingredienti per 8 persone:

400g di farina
20 g di lievito di birra
200 g di prosciutto cotto
in una fetta
150 g di fave sgranate
150 g di scamorza
Maggiorana
Grana Padano grattugiato
Olio e farina per lo stampo
Sale grosso, sale fino, pepe



Preparazione:

Impastare nel mixer la farina con il lievito sbriciolato e circa 170 ml di acqua, fino a ottenere un composto morbido ed elastico da radunare in una ciotola e lasciare lievitare in un luogo tiepido circa un'ora, finché sarà raddoppiato il volume.

Intanto, scottare e sbucciare le fave, poi tritarle grossolanamente. Unirle alla pasta, lavorandola nuovamente nel mixer, insieme a un trito di maggiorana, sale, pepe e una cucchiata di grana. Far lievitare ancora la pasta fino al raddoppio del volume (occorre un'altra ora circa, poi sgonfiarla lavorandola brevemente con le mani e dividerla in 2 pezzi uguali da stendere ad un dito di spessore, ricavando 2 dischi.

Sistemare un disco nello stampo, unto d'olio e leggermente infarinato, e cospargerlo con 2/3 del formaggio e del prosciutto cotto, tutto ridotto a dadini di circa mezzo cm. Posarvi sopra il secondo disco e chiudere bene facendo combaciare i bordi della pasta. Lasciare lievitare la pizza per mezz'ora, quindi infornarla a 180° per circa 50 minuti cospargendola, a metà cottura, con un pizzicone di sale grosso e con il prosciutto cotto e li formaggio rimasti, sempre a dadini.