

Pizza col bordo ripieno

Questa “evoluzione” della pizza classica è una golosità che ho assaggiato una volta a casa di un amico, me ne sono innamorato all’istante ed ora, appena posso, la ripropongo ai miei amici. E’ carino addentare il bordo “con la sorpresa” in una cena tra amici. E’ semplicissima da realizzare ma molto scenografica.



Si può realizzare con il mascarpone o con la salsiccia fresca, o ancora meglio, con entrambi!!

Ingredienti per 4 persone (2 teglie del forno):

- 350 gr di farina 0
- 150 gr di farina Manitoba
- 300 gr di acqua tiepida
- 1 bustina di lievito di birra disidratato (15gr), o 1 panetto di lievito fresco (25gr)
- 1 cucchiaino abbondante di sale fino
- 1 cucchiaino di malto d’orzo o 1 cucchiaino e 1/2 di zucchero semolato
- 30 gr olio extravergine d’oliva

per il bordo ripieno:

- 1 confezione di mascarpone da 250gr
- 1 cucchiaino di sale fino
- a piacere, 1 pezzo di salsiccia fresca (circa 300gr)

per il condimento (margherita):

- 3 mozzarelle fior di latte
- salsa di pomodoro
- origano

- olio d'oliva
- sale
- altri ingredienti a piacere per la guarnizione

Per l'impasto, nel boccale dell'impastatrice sciogliere lievito e malto nell'acqua tiepida, poi aggiungere tutta la farina, il sale e l'olio. Impastare per 3 minuti. La pasta non deve risultare molto compatta ma leggermente appiccicosa.

Prelevare con le mani unte l'impasto e porlo in una ciotola capiente unta, coprire con pellicola e lasciare lievitare nel forno spento con la luce accesa per almeno 2 ore.

A fine lievitazione, riprendere la pasta, dividerla a metà (ogni parte riempirà una teglia del forno), porla sul tagliere ben infarinato e stenderla con il mattarello, aggiungendo farina quando serve, fino ad uno spessore di 2-3 mm. La pasta dovrà risultare più larga della teglia di circa 3cm su ogni lato.

Ricoprire la leccarda del forno con carta forno, appoggiarvi la pasta e fare debordare da ogni lato, tirando leggermente se serve, come in fotografia.



Aggiungere un cucchiaino di sale al mascarpone e mescolare bene. Con un cucchiaino o con le dita, prelevare piccole porzioni di formaggio e disporlo intervallato lungo tutto il bordo della teglia come in foto.

A piacere, negli spazi tra il formaggio aggiungere piccoli pezzi di salsiccia (che avrete privato del budello).



Ripiegare i bordi in modo da abbracciare il ripieno e sigillare bene premendo con le dita.



A questo punto procedere con il condimento:

In una ciotola unire la passata di pomodoro (circa 1/3 di bottiglia) con sale e origano, e circa 3 cucchiaini di olio. Mescolare bene e distribuire a cucchiariate spargendo bene (non mettete molto pomodoro o la pasta risulterà troppo umida!). Spezzettare la mozzarella fino a coprire tutta la superficie, e unire gli altri ingredienti a piacere.

Aggiungere un filo d'olio e cuocere in forno statico alla **MASSIMA TEMPERATURA** (il mio forno arriva a 260°) per circa 10/11 minuti.