



4 Dicembre

Campania

Pizza di scarola

Ingredienti 6 pax

IMPASTO

- 500 gr farina 0
- 250 ml acqua tiepida
- 3 cucchiaini olio evo + per spennellare
- 10 gr lievito di birra (fresco)
- 10 gr sale
- 1 cucchiaino zucchero

RIPIENO

- 2 cespi scarola
- 150 gr olive nere (di Gaeta, meglio se denocciolate)
- 60 gr noci (sgusciate)
- 20 gr pinoli
- 1 cucchiaino capperi sotto sale
- 3 alici/acciuaghe
- 4 cucchiaini olio evo
- 1 spicchio aglio
- sale q.b.

ATTREZZATURE

- Teglia da 30 cm diametro
- Planetaria (fac.)
- Mattarello

Tempistiche

TEMPO TOTALE: 200 MIN

- Preparazione: 40 min
- Lievitazione: 120 min
- Cottura: 40/50 min

Indicazioni

Prepara l'impasto per la pizza sciogliendo il lievito nell'acqua a temperatura ambiente insieme allo zucchero. Unisci la farina e l'olio. Inizia a lavorare con la planetaria o a mano. Dopo 10 minuti di lavorazione aggiungi il sale. Lavora l'impasto ancora un poco e crea una palla liscia da far lievitare, coperta, fino a quando il volume raddoppierà.

Pulisci la scarola, scarta le foglie esterne o rovinare e lavala bene. Scottala per qualche minuto in acqua bollente.

Riscalda l'olio in una padella ben capiente con lo spicchio d'aglio. Aggiungi olive denocciolate, capperi lavati, acciuaghe e pinoli. Dopo qualche minuto aggiungi la scarola e fate insaporire per 5/10 minuti. Regola di sale e aggiungi le noci spezzettate grossolanamente. Se è presente ancora troppo liquido di cottura, trasferisci la scarola cotta in un colapasta per farla scolare bene. Lascia stiepidire.

Dividi l'impasto lievitato in due parti, di cui una leggermente più grande dell'altra. Stendi le due parti di impasto col mattarello. Usa la più grande per foderare la teglia unta, distribuisci il ripieno di scarola e ricopri con la seconda parte di impasto steso. Chiudi bene i bordi, bucherella la copertura con una forchetta, spennella la superficie con l'olio e metti in forno preriscaldato a 180°C, se ventilato, o 200°C se statico, per circa 40 minuti. Terminata la cottura, lascia stiepidire prima di servire in tavola.