



# LEDIVINE

## PER NATALE

### STELLA DI PIZZA di Fulvia Fiumara

#### Ingredienti per l'impasto:

g	300	<b>farina di grano tenero tipo 00 "leDivine – Sofia" Molino Dallagiovanna</b>
ml	180	acqua
ml	15	extravergine di oliva
g	5	zucchero
g	3	lievito di birra fresco
g	5	sale

#### Ingredienti per la farcitura:

		funghi misti trifolati
g	250	ricotta
g	200	fior di latte
g	100	speck affumicato

#### Ingredienti per guarnire:

pomodorini pachino  
foglie di basilico

#### Ingredienti per i funghi trifolati:

g	250	funghi misti
ml	20	olio extravergine di oliva
		aglio (facoltativo)
		vino bianco per sfumare
		un ciuffo di prezzemolo
		sale e pepe

#### Procedimento:

1. Preparare l'impasto a mano o con l'aiuto di un'impastatrice. Sciogliere il lievito di birra fresco e lo zucchero nell'acqua, iniziare a impastare con la farina setacciata. Aggiungere l'olio extravergine di oliva e infine il sale, lavorare fino a ottenere un composto ben omogeneo. Formare una palla, trasferire in una ciotola unta, coprire con un canovaccio e fare riposare per 20/30 minuti.
2. Trascorso il tempo di riposo, capovolgere l'impasto su un piano di lavoro infarinato, fare le pieghe di rinforzo e dividere l'impasto a metà in 2 pezzature di ugual peso (240 g circa) facendo la pirlatura sul piano di lavoro. Lasciare lievitare coperte fino al raddoppio del volume.
3. Nel frattempo, in una padella trifolare i funghi tagliati a pezzetti con l'olio extravergine di oliva (a piacere uno spicchio d'aglio), prezzemolo, sale e pepe. Cuocere per 10 minuti circa e durante la cottura sfumare con un goccino di vino bianco.
4. Trascorso il tempo di lievitazione, riprendere l'impasto e stendere le pizze su un piano infarinato, schiacciando delicatamente con i polpastrelli, senza assottigliare molto i bordi, facendoli roteare in modo da ottenere una forma rotonda, coprire e lasciare lievitare ancora per 20/30 minuti.

**MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. srl**

Località Pilastro, 2  
29010 Gragnano Trebbiense (PC)  
t. 0523.787155  
f. 0523.787450

**leDivine**  
**da grano italiano**

dallagiovanna.it  
shopdallagiovanna.it



# LEDIVINE

## PER NATALE

5. Fare dei tagli perpendicolari al bordo e farcire con mezza fettina di speck e ricotta sgocciolata, quindi chiudere i lembi pizzicandoli con le dita. Al centro, farcire con altro speck, i funghi trifolati e il fior di latte tritato grossolanamente, trasferire ogni singola pizza nelle teglie o meglio ancora su pietra refrattaria riscaldata.
6. Cuocere una per volta nel forno alla massima temperatura in modalità statica per 10 minuti o fino a doratura.
7. Prima di servire, guarnire con pomodorini di pachino, un filo di olio extravergine di oliva e foglie di basilico.

---

### **Riferimenti blog:**

Cuore di Sedano

<https://cuoredisedanoblog.blogspot.com/>

**MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. srl**

Località Pilastro, 2  
29010 Gragnano Trebbiense (PC)  
t. 0523.787155  
f. 0523.787450

**leDivine**  
**da grano italiano**

dallagiovanna.it  
shopdallagiovanna.it