

Pizza con pesto fresco, basilico e formaggi

Ingredienti per una pizza

180 gr. di acqua

250 gr. di farina

9 gr. di sale fino

1 gr. di lievito di birra fresco

Per il condimento

pesto fresco q.b.

foglie di basilico q.b.

fiordilatte q.b.

provola q.b.

cacioricotta q.b.

In una ciotola capiente sciogliamo il lievito di birra nell'acqua. Incorporiamo la farina e mescoliamo con un cucchiaino. Saliamo e impastiamo bene su una spianatoia per circa 10 minuti, o comunque fino a ottenere una massa non piu' appiccicosa. Poi lasciamola lievitare per otto ore. Trascorso il tempo, lavoriamo velocemente l'impasto sulla spianatoia infarinata. Stendiamo e rivestiamo una teglia rettangolare coperta con un foglio di carta forno. Passiamo adesso al condimento. Mettiamo alla base della pizza le foglie di basilico e poi il fiordilatte e la provola tagliati a cubetti piuttosto piccoli. Proseguiamo con delle strisce di pesto e qualche altra foglia di basilico (possiamo utilizzare un sac a poche per ottenere un risultato piu' preciso) . Inforniamo a 250 gradi per circa 17 minuti. Una volta cotta, estraiamo la pizza dal forno e completiamola con altre foglie di basilico e un po' di cacioricotta grattugiato grossolanamente al momento. Tagliamola a tranci e portiamola in tavola.