

# Pizza bianca di kamut ai profumi di montagna



<http://pensieriepasticci.blogspot.com>



*<http://pensieriepasticci.blogspot.com>*

Buona domenica!

Tutto bene?

Oggi sono un pò di corsa...qua da me c'è la festa degli Oratori, tutti i ragazzi sono impegnati (anche mia figlia!), per questo passo così velocemente...

Ieri ha piovuto per gran parte della giornata, la temperatura era piuttosto freschina, quindi la voglia di accendere il forno per creare quel certo teporino, si è fatta sentire!

Avevo voglia di impastare...di preparare qualcosa di diverso...e complice la [farina di kamut](#) del [Molino Rossetto](#), ho deciso di sperimentare questa pizza bianca davvero sfiziosa...che anche io per una volta ho degustato, nonostante la dieta.

..ogni tanto qualche strappo ce lo dobbiamo concedere, nooo??!

Basta non esagerare con le porzioni...



Devo dire che ci è molto piaciuta; l'accostamento di sapori decisamente autunnali, l'uso dei pioppini freschissimi presi al mercato, insieme al profumo dello speck e alla caciotta filante...

..beh, provatela.

Ve la consiglio caldamente!!!!!!!

Ingredienti:

1 confezione di preparato per pizza al Kamut Molino Rossetto  
500 gr

io ho usato 12 gr di lievito di birra fresco e non quello liofilizzato che viene allegato al preparato, ma si può usare anche quello!

280 gr di acqua tiepida

2 cucchiaini di olio di soia

1 etto circa di caciotta tagliata a fette sottili

80 gr di dadini di speck

funghi pioppini o chiodini freschissimi (non li ho pesati!)

q.b

sale

pepe

olio d'oliva q.b

Ho sciolto il lievito nell'acqua tiepida, ho aggiunto l'olio di soia e pian piano, setacciandola con un colino, la farina (o meglio il preparato) di kamut.

Ho impastato per bene circa una decina di minuti...potete anche usare una planetaria o il mitico Bimby...io avevo proprio voglia di usare le mani, stavolta, e così...le ho proprio messe in pasta, eheheheh!

Ottenuta una bella palla, l'ho messa in una ciotola coperta con uno strofinaccio da cucina, e l'ho lasciata lievitare per 3 ore nel forno spento.

Nel frattempo ho mondato i pioppini, li ho puliti bene e li ho tuffati in acqua bollente per qualche minuto. Tolti dall'acqua, li ho messi a scolare su uno strofinaccio finchè si sono ben asciugati.

Li ho poi rosolati in padella con un filo d'olio evo, sale e pepe e lo speck, a fuoco vivace per circa 6/7 minuti, poi ho spento e lasciato intiepidire

Trascorso il tempo di lievitazione, ho preso il mio impasto (era lievitato splendidamente!!), l'ho lavorato ancora qualche minuto, poi l'ho steso sulla teglia del forno rivestita di carta antiaderente.

Ho coperto con le fettine di caciotta, ed ho cosparso con i pioppini rosolati e lo speck...non vi dico che profumino invitante pervadeva la mia cucina in quel momento....

Ho infornato nel forno già caldo a 220° per circa 30/40 minuti.

L'impasto bello morbido, è lievitato alla perfezione facendomi gustare una pizza soffice e morbida, dalla superficie filante e saporita...

Che volere di più?!



*<http://pensieriepasticci.blogspot.com>*

...comincio forse ad apprezzare anche io come molte di voi,  
l'arrivo dell'autunno???

Mi piacerebbe con questa ricettina partecipare al [contest](#) di  
Federica di [Pan di ramerino](#)

Cara Fede...adoro talmente tanto i funghi che...non ti libererai  
troppo presto di me, eheheh!

Rinnovo a tutti una buona domenica, spero sia bella come lo  
sarà per me...