



Ingredienti:

- 500 gr. di farina 0
- 1 bustina di lievito di birra secco
- 300 gr. di acqua
- 15 gr. di sale
- 15 gr. di olio di girasole

Per il ripieno:

- 200 gr. di gorgonzola dolce
- 200 gr. di formaggio Philadelphia
- mozzarella fior di latte
- pomodoro
- origano

Preparazione:

Impastare la farina con il lievito sciolto in acqua tiepida, il sale e l'olio. Far lievitare per almeno 2 ore.

Nel frattempo preparare un crema con i due formaggi.

Stendere la pasta in modo circolare, con la crema di formaggi fare un cordoncino a 2 cm. dal bordo della pasta stessa.

Ricoprire con la pasta eccedente il cordoncino di formaggi facendola aderire bene per evitare che nella cottura si apra.

Mettere nel centro che si è formato il pomodoro, la mozzarella tagliata a pezzi e spolverare con l'origano.

Infornare a 220° per 10 minuti nella parte più bassa del forno e 5 minuti nella parte più alta.