

# Pizza con zucchine e Pecorino Toscano DOP



## Ingredienti

- 250 g di farina 00
- 250 g di farina di semola
- 10 g di sale
- 25 g di olio EVO
- 230 g di acqua
- 100 g di lardo
- 100 g di Pecorino Toscano DOP fresco
- 4 zucchine fresche
- 1 bustina di lievito di birra secco o 1 panetto di lievito di birra fresco
- 1 cucchiaino di miele
- Pepe q.b.

## Procedimento

Iniziate a impastare la pizza: mettete la farina a fontanella in una ciotola grande e create un buco al centro dove versare l'acqua tiepida. Aggiungete all'acqua il lievito e il miele e mescolate, unendo la farina un poco alla volta e lavorando bene finché non otterrete un impasto elastico.

Formate, poi, una palla e create una croce con un coltello per aiutare la lievitazione. Coprite con un canovaccio e mettete in forno spento lasciando lievitare per almeno 1 ora. Quando l'impasto sarà lievitato, preriscaldate il forno a 180 °C.

Pulite le zucchine, tagliatele con una mandolina e mettetele da parte.

Ungete una teglia e stendete la pizza, copritela con le zucchine e salate leggermente. Cospargete con un filo d'olio EVO e mettetela in forno per 10/15 minuti.

Tagliate il Pecorino Toscano DOP a spicchi e aggiungetelo, insieme al lardo, alla pizza appena sfornata. Servite.

