

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Cabucio

LUOGO: Europa / Italia / Sicilia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

500 g di farina di grano duro
20 g di lievito di birra
un pizzico di sale
1/2 bicchiere di acqua tiepida
1 cucchiaio di olio.

PER IL CONDIMENTO

fette di pomodoro maturo
acciughe salate
sale
pepe
origano e un filo d'oro

PREPARAZIONE

- 1 Sciogliete il lievito di birra con un pizzico di sale e un po' d'acqua tiepida, incorporatelo alla farina e lavorate bene, con l'aggiunta di qualche altro sorso d'acqua tiepida, in modo

tale che la pasta sia morbida ed elastica.

Aggiungete un cucchiaio di olio e, appena la pasta sarà pronta, riducetela a una palla, avvolgetela in un tovagliolo e lasciatela da parte a lievitare per circa 1 ora.

Al cabucio si dovrà dare la forma di un panino un po' schiacciato, e passare a forno caldissimo.

Una volta pronto si taglierà a metà e si mangerà caldo, imbottito con fette di pomodoro maturo, acciughe salate, sale, pepe, origano e un filino d'olio.