

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Filascetta

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Lombardia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI:
[molto facile](#)



INGREDIENTI

250 g di farina
50 g di burro
50 g di formaggio Bitto
4 cipolle
1 cubetto di lievito di birra
olio
sale
pepe.

PREPARAZIONE

1 Impastate la farina con un cubetto di lievito di birra (che avrete fatto sciogliere in acqua tiepida) e il sale, fino ad ottenere un composto liscio e consistente.

Dopo averlo unto con un po' di olio lasciatelo riposare per circa un'ora in un luogo fresco ed asciutto.

Un volta trascorso il tempo di lievitazione aggiungete all' impasto tre cucchiaini di olio e

riprendete a lavorarlo finchè non avrà completamente assorbito l'olio; lasciatelo riposare ancora un'ora.

Nel frattempo mettete le cipolle in un tegame con una noce di burro e dell'acqua; fatele cuocere per circa 20 minuti a fuoco lento fino a che non avranno completamente assorbito l'acqua di cottura.

Stendete la pasta, aiutandovi con un mattarello, e adagiatela sulla placca del forno avendo cura di rialzarla sui bordi, copritela con le cipolle, il formaggio tagliato a cubetti ed infine spolveratela con due cucchiaini di zucchero.

Lasciate riposare il tutto per ancora un'ora, cuocetela per circa 30 minuti a temperatura media (180° - 190°).