

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Le pizzette di Tina

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 kg di farina
20 g di sale
300 ml di acqua
300 ml di latte
120 g di strutto
25 g di zucchero
1 uovo intero
25 g di lievito di birra
un cucchiaino di miele.

PREPARAZIONE

1 Fare un impasto con tutti gli ingredienti, e lasciare lievitare;





2 dopo stendere l'impasto tagliare con il coppapasta, mettere un pò di pomodori già condito

con olio sale e un pazzetto di mozzarella



3 queste con pomodori condito con olio sale origano e olive, lasciare rilievitare e infornare;



4 sono morbidissime!