

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Pisciadela

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

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



INGREDIENTI

400 g di farina
25 g di lievito di birra
1 bicchiere di acqua tiepida
2 cucchiari di olio d'oliva
sale qb
sugo di pomodoro
100 g olive nere
capperi.

PREPARAZIONE

1 Impastate la farina con il lievito sciolto nell'acqua tiepida, l'olio e il sale. Lavoratela finché risulti morbida.

In una teglia unta di olio distendete l'impasto e conditelo con sugo di pomodoro, olive nere salate, qualche capperi, origano e un po d'olio d'oliva. Lasciate lievitare la pizza per un'altra ora quindi mettetela a cuocere nel forno caldo a 200° per una ventina di minuti.