

TORTE SALATE

Pizza coi Friccioli

LUOGO: Europa / Italia / Lazio

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



INGREDIENTI

FARINA 1 kg
LIEVITO DI BIRRA 25 gr
CICCIOLI 100 gr
PECORINO ROMANO 100 gr
PARMIGIANO REGGIANO 100 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE

PREPARAZIONE

1 Impastare il lievito di birra, sciolto in 1/4 di litro d'acqua tiepida, con farina, quanto basta, formando un primo panetto. Lasciarlo lievitare, coperto, in luogo tiepido.

Fare fontana con la farina rimasta ed unire il panetto di lievito, una presa di sale, i friccioli, il formaggio, l'olio di oliva. Distribuire l'impasto nei soletti col buco oppure in soletti senza buco, a mò di cordone ai lati del soletto stesso. Lasciare lievitare.

Cuocere in forno già caldo fino a che non raggiunge, in superficie, una colorazione dorata.

Provate anche la nostra [pizza con speck e brie](#), soffice e gustosa!