

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Pizza con pezzetti di ciccioli

LUOGO: Europa / Italia / Molise

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



INGREDIENTI

500 g di farina
10 g di lievito di birra
200 g di ciccioli
un pizzico di sale e acqua quanto basta.

PREPARAZIONE

- 1 Mettere la farina sul tagliere unire il lievito sciolto in acqua tiepida salata, aggiungere altra acqua e amalgamare bene il tutto. Porre l'impasto ottenuto in un recipiente, coprire con un canovaccio e lasciar lievitare per circa due ore in un luogo tiepido.
Dopo la lievitazione aggiungere all'impasto i ciccioli, amalgamare bene, fare una sfoglia di circa un cm e porla in una teglia precedentemente unta.
Cuocere ad una temperatura di 200° per circa 30 minuti.