

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Causcione

di: *paciughina*

LUOGO: Europa / Italia / Puglia

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



INGREDIENTI

150 g di pasta madre
450 g di farina 00
250 g di semola di grano duro
30 g circa di olio
400 ml di acqua
2 cucchiaini rasi di sale.

PER IL RIPIENO

cipollotti freschi
alici sott'olio
olive.

PREPARAZIONE

- 1 Iniziare con il rinfresco la mattina, dopo tre ore procedere con l'impasto e lasciarlo lievitare per circa 4 ore circa.

Mettere, quindi, l'impasto nella teglia allargandola solo con le mani.



- 2 Coprire e far lievitare ancora per altre 4 ore circa.

Nel frattempo, lavare, tagliare e ripassare in padella i cipollotti con olio, sale e pepe.





3 Mettere il ripieno di cipollotti ripassati in padella, le olive tagliate a rondelle e le alici.



4 Ricoprire la pizza con un altro strato di pasta.



5 Questo è il risultato finale.

