

PANE, PIZZE E LIEVITATI

# Le pizzette di Tina

di: *tina56*

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!