

PANE, PIZZE E LIEVITATI

# Pisciadela

di: *Cookaround*

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 capperone, 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.