

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Pizza scimmia

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia / Molise

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

1 kg di farina
un bicchiere d'olio
un pizzico di sale
acqua tiepida quanto basta.

PREPARAZIONE

1 Impastare gli ingredienti dando consistenza alla pasta. Formare una pizza dello spessore di un cm e cuocere per circa 45 minuti sotto la coppa ben coperta da cenere, brace e fuoco.

In alternativa cuocere al forno per circa un'ora.