

PIZZA RUSTICA

Ingredienti:

500 gr. di farina

2 uova

1/2 bicchiere di olio

1 cubetto di lievito di birra

latte

sale

per il ripieno: prosciutto e formaggio oppure ricotta e spinaci oppure peperoni ripassati in padella e formaggi vari oppure broccoli e salsiccia..

insomma quello che vi piace!

Procedimento:

Mettere la farina a fontana e aggiungere il sale, le uova, l'olio, il lievito e impastare con il latte tiepido.

Fare un panetto e lasciare lievitare finchè non raddoppia di volume.

stendere un primo strato di pasta su una tortiera oliata e mettere il ripieno e coprire con un altro strato di pasta.

Bucherellare la superficie, spennellare con del rosso d'uovo o del latte e infornare in forno caldo a 200° finchè non diventa dorata.

