



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## ***Pisciadela***



**4** Persone

**piatti di mezzo** Categoria

**bassa** Difficoltà

**2 ore e 45 minuti** Tempo

Attrezzatura : **una ciotola, una ciotola capiente, uno strofinaccio da cucina, placca da forno (o teglia)**

### ***Ingredienti***

- 800 g di farina
- 1 cubetto di lievito di birra
- 5 cucchiai di olio extravergine d'oliva
- 1 cucchiaino di zucchero
- 150 g olive nere
- 450 g di polpa di pomodoro o passata
- 1 cucchiaio di origano
- 1 cucchiaio di capperi sotto sale
- sale

## **Preparazione Pisciadela**

### **Passo 1.**

Sciogliete il cubetto di lievito in una ciotola con due bicchieri di acqua tiepida e un cucchiaino di zucchero.

### **Passo 2.**

Disponete la farina a fontana su una spianatoia, versatevi al centro l'acqua col lievito, due cucchiaini di olio extravergine d'oliva e una presa di sale, impastate fino ad ottenere un impasto omogeneo e morbido.

### **Passo 3.**

Mettete l'impasto in una ciotola capiente e copritelo con uno strofinaccio da cucina, fate lievitare in forno spento con la luce accesa per un'ora.

### **Passo 4.**

Passato questo tempo, stendete la pasta su una placca da forno unta con due cucchiaini d'olio.

### **Passo 5.**

Condite la pasta con la passata di pomodoro, le olive, i capperi, l'origano e un filo di olio extravergine d'oliva.

### **Passo 6.**

Fate lievitare un'altra ora.

## **Passo 7.**

Mettete in forno caldo a 200° per 20 minuti.

## **Passo 8.**

Servite la pisciadela calda.

### **Note**

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 25/11/2018
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)