



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

Pizza ai ciccioli



4 Persone

piatti di mezzo Categoria

media Difficoltà

45 minuti Tempo

Attrezzatura : **una teglia**

Ingredienti

- 500 gr di farina
- 10 gr di lievito di birra
- 200 gr di ciccioli
- sale

Preparazione Pizza ai ciccioli

Passo 1.

Sciogliete il lievito in un po' d'acqua tiepida.

Passo 2.

Mescolate un po' di sale alla farina, poi aggiungete l'acqua con il lievito ed impastate.

Passo 3.

Mettete l'impasto in una ciotola e coprite con un panno.

Passo 4.

Fate lievitare per circa 2 ore.

Passo 5.

Aggiungete i ciccioli e continuate ad impastare.

Passo 6.

Stendete quindi la pasta ottenuta in una sfoglia di 1 cm circa e ponetela in una teglia unta (o con della carta forno).

Passo 7.

Fate cuocere in forno a 200° per 20 minuti.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)