

Pizza chiena



Ingredienti per 4 persone:

- 500 gr di farina 00
- 25 gr di lievito di birra
- 15 gr di sale
- 50 gr di olio EVO Classicus
- acqua q.b.
- 300 gr di soppressata
- 200 gr di salame
- formaggio stagionato e grattugiato di capra
- 500 gr di formaggio fresco primo sale di capra
- 4 uova sode
- prezzemolo
- sale q.b.
- pepe q.b.

PROCEDIMENTO:

1. Preparare la pasta con la farina, il lievito, sale olio ed acqua (quanto basta per ottenere un impasto compatto ed elastico). Far lievitare per alcune ore.
2. Amalgamare con le uova battute (quante ne assorbe l'impasto) miste a formaggio di capra (in quantità pari a quelle di una frittata) semi fresco grattugiato.
3. Con la pasta che abbiamo preparato formare una sfoglia non molto sottile e stenderla in una teglia prima unta con olio e versarvi l'impasto, ricoprire il tutto con un altro disco di pasta e chiudere i lembi mediante una punta di coltello in modo da formare un arriccio.
4. Mettere nel forno a fuoco moderato fino alla doratura della sfoglia.