

PUCCE E PIZZI

INGREDIENTI

1kg di farina
½ lievito di birra
acqua tiepida
sale quanto basta
olive nere

Tempo di cottura: 3 ore

PREPARAZIONE

Formare una fontana con la farina
Sciogliere il lievito di birra
Impastare con l'aiuto di acqua tiepida
Salare e aggiungere le olive nere
Lasciare riposare per circa 2 ore
Formare delle palline e infornare a 200°

Per i pizzi:

Agli ingredienti per le pucce aggiungere 3 cipolle e la passata di pomodoro.

Il procedimento è lo stesso delle pucce, ma all'impasto oltre alle olive nere si deve aggiungere il sughetto fatto con passata di pomodoro e 3 cipolle. Se si ha la possibilità utilizzate un forno a legna per cuocere le pucce e i pizzi.

PUCCE E PIZZI

INGREDIENTS

1kg of flour

½ yeast

Warm water

Salt

Black olives

Cooking time: 3 hours

PREPARATION

Form a fountain of flour

Melt the yeast

Mix with the aid of warm water

Add salt and black olives

Allow to stand for about 2 hours

Shape into balls and bake at 200 °

For pizzi:

To the ingredients for pucce add 3 onions and tomato sauce.

The method for cooking pucce is the same, but to the dough in addition to the olives you have to add the sauce made with tomato sauce and three onions. If you have the chance, use a wood stove to cook pucce and pizzi.