

ingredienti Kg. 0,500 di farina gr. 8 di sale gr. 10 di lievito di birra olio extra vergine di oliva acqua quanto basta preparazione Fare sciogliere il lievito in acqua tiepida. Disporre la farina a fontana, aggiungere il sale, l'olio extra vergine e il lievito sciolto nell'acqua. fare un impasto omogeneo e lasciare riposare per circa 30 minuti. Imburrare una teglia e mettere la carta da forno. Stendere la pasta e adagiarla sulla teglia. All'interno aggiungere dell'uva nera, con una spruzzata di zucchero semolato circa 100gr. Ricoprire con altra pasta e aggiungere sopra altra uva nera e zucchero semolato, una spruzzata di olio extra vergine e cuocere in forno a 180° per 40 minuti circa