

PIZZA AI FRUTTI DI MARE

Ingredienti per 4 persone:

- 40 g di lievito di birra,
- 600 g di farina,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- 2 pizzichi di sale.

Per condire:

- 150 g di granchio,
- 150 g di gamberetti cotti e sgusciati,
- 12 olive nere snocciolate,
- 6 filetti d'acciughe,
- 1 cucchiaio di origano.

Lavorate l'impasto con il palmo della mano, fino a ottenere una pasta senza grumi, liscia, elastica e consistente. Ponete la pasta in una insalatiera infarinata, coprite con un canovaccio e lasciate a lievitare per 1 ora, al caldo (circa 20 gradi).

Dividete la pasta con le mani, ricavando quattro dischi di circa 22 cm di diametro.

Trattenete l'impasto come se fosse pasta da pane, schiacciate con forza con il palmo delle mani, dal centro verso i bordi, per togliere l'aria.

Appiattite i dischi, lasciando il bordo esterno un po' più spesso.

Disponete il condimento, lasciando sguarnito il bordo.