

PIZZA CON CACIO

Ingredienti per 4 persone:

- 150 g di farina,
- 6 g di lievito di birra,
- acqua,
- sale,
- 100 g di formaggio pecorino stagionato.

Impastare la farina con acqua, una presina di sale e il lievito di birra precedentemente sciolto in un pochino di acqua tiepida.

Lasciare lievitare la pasta coperta da un panno.

Preparare intanto il pecorino tagliato a dadini di mezzo cm circa.

Distendere l'impasto a forma di pizza e mescolarvi i dadini di pecorino lasciandoli emergere anche fuori dalla pasta.

Portare il forno alla massima temperatura ed infornare la pizza direttamente sul piano del forno.