



Pizza al Pomodoro

Domatesli Pizza



Un bicchiere d'acqua
Un bicchierino olio di girasole
Una bustina di lievito in polvere
Un cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per la miscelata;
5 o 6 pomodori
1 pepe
10 olive nere
Uno spicchio d'aglio
Un cucchiaino di cumino
Mezzo cucchiaino di sale
Per la sopra;
Due bicchieri di formaggio grattugiato

- # E non ha ciotola piccola si mette l'acqua olio di girasole e sale poi si mi sedano con il dito e dopo si aggiunge le vite in polvere mi celata con la farina e si aggiunge la farina finché per arrivare alla coerenza.
- # L'impasto preparato si mette ad una parte se riposa circa per 10-15.
- # In questo momento si taglano i pomodori in due e due per tre si taglano in rotonde poi si levano i semi e pepe si taglia inquadrato puoi si sbuciano agli.
- # Impasto preparato se mette sul tavolo farinata e si apre con il rullo dimensione di un vassoio dopo si inserisce nel vassoio del forno oliato.
- # Sopra del l'impasto si metta per un po' dal formaggio grattugiato dopo alla sopra si mettono pomodoro grattugiato e se pizzica il cumino.
- # Dopo si inseriscono pepe e olive poi alla sopra si mettono i fetti di pomodoro e si pizzica la sale.
- # Poi il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi si cucinano finché i pomodori diventano morbidi.
- # Dopo alla sopra si pizzica il formaggio grattugiato e poi si riferisce nel forno riscaldato e si cucina finché si arrossisce il formaggio grattugiato.
- # Dopo aver tolto dal forno si taglia in forma triangola si servirsi.

Nota: Per il posto di formaggio a bianco si può usare un altro tipo di formaggi grassi.