



## Pizza al Formaggio

Peynirli Pizza



Lievito secco dimensione scatolina di un fiammifero  
1 uova  
1 tazzina di caffè l'acqua fresca  
1 tazzina di caffè latte  
Mezza tazzina di cffè d'olio vegetale  
1 zucchero a quadrato  
1 cucchiaino di sale  
Quantità di farina  
1,5 bicchieri pieni di formaggio a bianco grattugiato  
3 cucchiai di ketchup  
1 pomodoro piccolo  
1 cucchiaio d'olio vegetalae

- # Nella ciotola si mettono lievito ,l'acqua fresca e zucchero. Si miscelano bene con il dito finchè si sciogliono lievito e zucchero.
- # Sopra si aggiungono latte, olio vegetale, sale e farina con con imnpastare. Si avrà l'impasto ne molto duro ne si picica alle mani.
- # Si lascia riposare sopra coperto.
- # Dopo di questo tempo l'impasto si impastare di nuovo . Poi si apre con il rullo come grandezza di un vassoio di forno.
- # L'impasto si mette nel vassoio oliato. Sopra si mette bene con il spazzolino la ketchup miscelata con 3 cucchiae d'olio vegetale.
- # Sopra della ketchup prima si mettono i formaggi poi si mettono i pomodori tagliati in rotonde.
- # Si cucina nel forno riscaldato finchè si viola l'impasto di pizza .
- # Si servirsi in fettati caldo o fresco.

Nota: Sulla pizza al formaggio se volendo si può pizzicare un pò di timo come nelle altre pizze.