

Pizza Dessert

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' pi? spesso. Disponete il condimento, lasciando sguarnito il bordo.

Ingredienti

40 G Lievito Di Birra
600 G Farina
4 Cucchiari Olio D'oliva
2 Pizzichi Sale
Per Condire:
2 Mele Piccole Affettate A Rondelle Finissime
10 Gherigli Noce
12 Prugne Secche Tagiate A Met?
4 Cucchiari Zucchero
1 Bicchierino Grappa
1 Cucchiaino Cannella In Polvere
50 G Burro Tagliato A Pezzetti

Note

Preparazione: 80 minuti.