Pizza con cipolle

Sintesi

- Tempo: 30 minuti + lievitazione
- Difficoltà: media
- Dosi: 2 teglie
- Vegana

Ingredienti per l'impasto

- 500 gr farina semola rimacinata
- ½ cubetto lievito di birra fresco o 1 bustina lievito liofilizzato
- 1 cucchiaino di sale fino
- Acqua tiepida qb
- 1 pizzico di zucchero

Ingredienti per il sugo

- 2 grosse cipolle
- 2 vasetti di salsa
- Olio
- Sale
- Pepe
- Basilico
- Formaggio grattugiato

Procedimento per l'impasto

- Sciogliere il lievito in acqua tiepida con 1 pizzico di zucchero
- Impastare con la farina in una bacinella
- Aggiungere il sale
- Lasciare lievitare
- Fare delle pieghe e lasciare lievitare
- Dividere l'impasto in 2 e lasciare su un tagliere coperto da uno strofinaccio umido

Procedimento per il sugo

- Affettare le cipolle
- Cuocere con olio sale e pepe
- Aggiungere i due vasetti di salsa e il basilico

Assemblaggio

- Stendere l'impasto sulla teglia unta di olio
- Mettere il sugo di cipolle e abbondante formaggio
- Infornare a 250° finchè è dorata

Note di Mina
E’ una ricetta DOP, grazie a Concetta.