



Pizza acciughe e pomodoro

[Del 08/04/2002 | Sezione: [Pane & co.](#) | Categoria: [Pizze](#)]

Ingredienti: 4 - 5 persone: 400 g di farina bianca, 20 g di lievito di birra, 5 cucchiaini di latte tiepido (35°), olio di oliva, sale, acqua, ½ kg di pomodori polposi maturi spellati, 4 acciughe dissalate e diliscate o 1 cucchiaino colmo di pasta d'acciughe, 2 cipolle bianche, 4 - 6 spicchi d'aglio non spellati, olive nere in salamoia, 1 ciuffo di basilico, olio di oliva.

Setacciate la farina a fontana sulla spianatoia, fate un incavo nel centro, mettete il sale, il lievito sciolto nel latte, 3 cucchiaini d'olio e, a poco a poco, acqua tiepida per ottenere un impasto piuttosto morbido. Lavorate la pasta per almeno 10 minuti, raccoglietela a palla, copritela con un canovaccio e lasciatela lievitare in luogo tiepido finchè avrà raddoppiato il volume. Nel frattempo soffriggete in 6 cucchiaini d'olio le cipolle affettate sottili, aggiungete i pomodori spezzettati e cuocete finchè avranno consumato tutta la loro acqua; mettete le acciughe tritate e amalgamatele al sugo. Ungete una teglia di cm 28 circa di diametro, stendetevi la pasta e allargatela prima coi palmi delle mani, poi coi polpastrelli delle dita: dovrà essere alta circa 1 cm col bordo un pò più alto. Versate il sugo preparato, conficcatevi gli spicchi d'aglio, distribuite le olive e, al centro, mettete il basilico ben unto perché non secchi. Mettete in forno già caldo a 230°, a mezza altezza, per 40 minuti circa.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]