

## **Pizza con l'uvetta**

Tempo richiesto: 3 ore circa per la doppia lievitazione

40 minuti circa per la cottura

Grado di difficoltà: facile

Ingredienti per 4 persone:

Quantità:

Categoria: pizza dolce

per la pasta pane

farina	400 gr circa
acqua	120 gr
lievito di birra	15 gr
sale fino	1 pizzico
olio extra vergine d'oliva	30 gr



foto del piatto

uvetta sultanina	100 gr
------------------	--------

lievito	45 gr
---------	-------

acqua	100 gr
-------	--------

zucchero	q.b.
----------	------

### Esecuzione:

confezionare la pasta pane (come per la pasta pizza) e lasciarla lievitare fino a che non raddoppia il proprio volume iniziale.

Alla pasta lievitata si aggiunge l'uvetta, precedentemente messa a bagno in acqua fredda e ben strizzata ed il lievito sciolto in acqua tiepida; si lavora bene l'impasto, si sistema in una "teggia" (teglia da forno) oleata lasciando lievitare nuovamente per almeno 1 ora.

Cuocere in forno preriscaldato a 200° C e poco prima di sfornarla cospargerla di zucchero che, caramellando forma in superficie un leggero strato croccante.

### Varianti:

con il passare del tempo l'antica ricetta si è andata via via modificando il numero degli ingredienti è aumentato. Oggi infatti si aggiungono all'impasto nocciole e mandorle tritate, zucchero e cioccolato fondente

grattugiato. La ricetta originaria è stata così impreziosita, ma tanto mutata nel gusto da poterla considerare più un dolce che una pizza.

Vini consigliati:

Trebbiano Spoletino i.g.t.

Azienda Novelli

Annata 2007

Origine storico culturale e/o fonti:

è una ricetta antica e semplice, e ormai ricordata da pochi. La pizza con l'uvetta era preparata insieme al pane ed era destinata soprattutto ai bambini, per i quali veniva foggata in modo da riprodurre figure animali, nascondendovi spesso una mandorla o una noce