



**Ingredienti per 1 pizza grande**

300 g di farina di semola di grano duro

2 cucchiaini di sale

1 panetto di lievito di birra (25 g)

4 cucchiai di olio evo

Acqua q.b.

### **Per il sugo**

200 g di pomodorini lavati e tagliati in 4 spicchi

1 porro lavato e affettato a rondelle sottili

Olio evo

Sale

### **Preparazione**

In una ciotola ampia versiamo la farina con un buco al centro dentro al quale verseremo il lievito sciolto nell'acqua tiepida. Iniziamo ad impastare a mano, aggiungendo poi il sale e l'olio d'oliva e il nostro impasto si ammorbidirà.

Appena l'impasto sarà omogeneo e soffice poniamolo in una grande teglia, copriamolo con la pellicola per alimenti e sopra un panno pulito e lasciamo a lievitare per circa 90 minuti.

Adesso versiamo sull'impasto ben lievitato il nostro sugo di pomodorini ed inforniamo per 15-20 minuti sempre controllando di tanto in tanto.

Olè! Ecco qui una pizza rustica e buonissima.