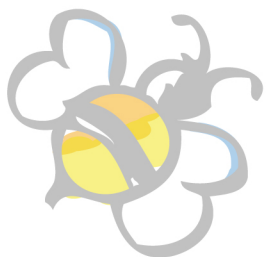




Faccia di vecchia - [Visualizza sul sito di Cristina](#)



eCucinando.it



Pizze - pizza rustica

Probabilmente il nome ha origine dalla forma tonda (25 cm di diametro circa) nella quale si imprimevano i polpastrelli delle dita, lasciando la superficie "butterata". La versione povera prevedeva solo l'uso di olio d'oliva, cipollotti e acciughe, quindi anche il colore verde dell'olio appena spremuto e dell'origano contribuivano a dare un aspetto particolare alla focaccia.

Io faccio un unico impasto per praticità di cottura 😊

Per 2 teglie del forno a legna 37x50cm (16 porzioni).

Impasto:

1 kg. di farina "00" o meglio "Manitoba"

500 g. di farina di rimacinato

40 g. di lievito

1 cucchiaio di olio

20 g. di zucchero

25 g. di sale

850 cc. di acqua

Condimento:

1,2 kg. di pomodoro pelato

1,8 kg di cipolle affettate o tritate grossolanamente

500 gr. di caciocavallo semistagionato

100 gr. di caciocavallo stagionato grattugiato

80 gr. acciughe salate

pangrattato, origano, sale, pepe, peperoncino

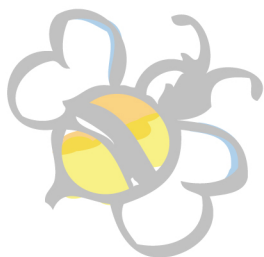
Impastare, lasciare lievitare 1 ora e condire spalmandovi un composto di: pomodoro pelato, acciughe, pangrattato, origano, sale, pepe, peperoncino fresco.

Spolverarvi sopra il caciocavallo grattugiato, quindi coprire di cipolla trattata con sale e intrisa d'olio.

Coprire a tappeto con caciocavallo semistagionato grattugiato grosso o tagliato a cubetti.



Lasciare lievitare 1\2 ora e infornare.



eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it