

Pizza farcita

 1h

Ingredienti

500 g di "Mix Pane" Mix B Schär, 10 g di lievito secco oppure 15 g di lievito fresco, 1 uovo, 130 g di margarina, 125 ml di acqua, 500 g di indivia scarola, 100 g di olive verdi snocciolate, 2 cucchiaini di capperi, 3 acciughe sott'olio, 1 spicchio d'aglio, 1 cucchiaino di olio di oliva, sale q.b.

Preparazione

Lessare l'indivia scarola, sgocciolarla e metterla in una pentola facendola soffriggere con olio e aglio. Aggiungere i capperi, le acciughe sminuzzate, le olive tagliate a spicchi, lasciar cuocere ancora un paio di minuti, quindi lasciare raffreddare. Nel frattempo lavorare la farina con il lievito, l'acqua, l'uovo e la margarina fino ad ottenere una pasta liscia e compatta. Dividere la pasta a metà e con il mattarello realizzare due sfoglie tonde uguali. Foderare con una sfoglia uno stampo tondo precedentemente unto, versare sopra il composto di verdure, ricoprire con l'altra sfoglia chiudendo bene i bordi. Cuocere nel forno preriscaldato.

