



Spianata

Impastare bene farina, acqua, un pizzico di sale, lievito e olio e lasciare lievitare per 3 ore, poi schiacciare con le mani impasto sulla teglia del forno con le mani formare dei buchini con le dita, cospargere di olio sopra e lasciare ancora lievitare mettendo la teglia nel forno spento per altri 30 minuti, poi in forno acceso a 250 gradi per 30 minuti di cottura, se si vuole si possono aggiungere nell'impasto le olive.

Buon appetito...

Gabriella Maria Parisi

[Read More](#)
