



SCHIACCIATA ALL'UVA

Difficult: Media



La schiacciata con l'uva Ã un piatto tipico toscano (detto anche ciaccia); io adoro il contrasto tra il salato della pizza e il dolce dell'uva, un dolce delizioso...provatelo anche voi! Buona giornata ;)

1 - PER IL CONDIMENTO

- uva nera circa 800gr.
- zucchero 100gr.
- olio EVO circa 8 cucchiari

2 - PER LA PASTA PIZZA

- acqua 1 bicchiere colmo
- farina di grano duro 500gr.
- lievito di birra 1 cubetto
- olio EVO 4 cucchiari
- sale

Preparate prima di tutto l'impasto della pizza seguendo la mia ricetta

[qui](http://www.cosadecoriamo.it/cosacuciniamo/Ricetta?titolo=LA%20PIZZA)

Nel frattempo che l'impasto lievita, lavate bene l'uva, tagliate a metÃ gli acini e togliete tutti i semi



Dividete a met  l'impasto della pizza



Su una spianatoia infarinata stendete sottilmente una met  dell'impasto ungete una teglia e disponetevi la pasta, con sopra la met  gli acini d'uva, l'olio e lo zucchero



ora stendete l'altra met  d'impasto e coprirvi il tutto; disponetevi sopra l'altra met  di uva, l'olio e lo zucchero



Ora in forno a 180° per 50/60 minuti



Eccola pronta, prima di servirla lasciatela raffreddare...
Buon appetito

e alla prossima ricetta ;)

Copyright <http://www.cosacuciniamo.it> 2013 - All Rights Reserved.
Ricette eseguite e fotografate da Emanuela Anselmi