

# PINZA MOCHENA SALATA

## Ingredienti:

**1 kg** di farina

**600 ml** di latte

**160 ml** di olio EVO

**2 bustine** di lievito di birra

**2 cucchiaini** di zucchero

**4 cucchiaini** di sale



## Preparazione:

Sciogliere il lievito nel latte appena tiepido e mescolando unire lo zucchero e l'olio EVO.

Unire la farina e il sale ed impastare per qualche minuto.

Trasferire l'impasto in una teglia unta con olio EVO e lasciare lievitare per circa un'ora.

Infornare a 180° per 35 minuti.

