PIZZA FRITTA DI NONNA LUISA

Ingredienti per 6-8 persone:
1 kg farina
2 cucchiaini di sale
1 cucchiaino di zucchero
2 cubetti di lievito di birra
4 cucchiai di olio di oliva
½ lt. di latte circa

Procedimento:
Scaldare appena il latte.
Far sciogliere il lievito di birra in metà latte appena tiepido con un cucchiaino di zucchero
Impastare tutti gli ingredienti avendo cura di non mettere il sale a contatto diretto con il lievito, al bisogno aggiungere altro latte, deve risultare un impasto abbastanza morbido.
Lasciar lievitare per circa 2 ore a temperatura ambiente.
Tirare una sfoglia col matterello alta circa ½ cm e lasciare riposare ancora per circa 30 minuti.
Friggere in abbondante olio caldo.