PITTA DI GRANTURCO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di farina di granturco,
- 100 g di farina bianca,
- 30 g di lievito naturale,
- sale,
- 100 g di olive verdi schiacciate,
- 100 g di acciughe salate,
- semi di finocchio,
- 1 cucchiaio di olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- peperoncino rosso piccante macinato,
- sugna.

Con la farina di granturco, la farina bianca, il lievito di pane e un po' di sale preparate una pasta che metterete a lievitare, coperta con un panno, in luogo tiepido.

Dividete la pasta in due parti disuguali, stendete la più grande e foderate con essa una teglia leggermente unta di sugna. Mettetevi le olive snocciolate i filetti d'acciughe salate che avrete spinato, una punta di cucchiaino di semi di finocchio, un pizzico di sale e versate un filo d'olio.

Stendete la rimanente pasta e coprite con questa la 'pitta', pigiando sui bordi affinché si attacchino e chiudano bene il ripieno.

Ungete la superficie con un po' di sugna e mettete in forno.