

PASTA PER PIZZA

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (mezzo cucchiaino)
- farina (500g)
- sale (5g)
- mezzo lievito di birra

Come si prepara

Sciogliere mezzo cubetto di lievito in una tazza da latte con un po' di acqua tiepida.

Disporre la farina a fontana sul tavolo da lavoro e mettere al centro il lievito sciolto e mezzo cucchiaino di olio.

Con movimenti regolari inglobare alla farina il lievito sciolto e aggiungere, poco alla volta, altra acqua tiepida.

Il risultato dovrà essere una pasta liscia ed elastica, pertanto la quantità d'acqua da aggiungere dipenderà dal tipo di farina.

Lavorare l'impasto con molta cura.

Incidere a croce la parte superiore e disporla in una ciotola coperta da uno strofinaccio.

Attendere che raddoppi di volume (circa 2 ore) e poi stenderla nella forma voluta.

Difficoltà: 2

Tempo: 180

Gradimento: 1

Tags

basi, Pasta per pizza