

PANE, PIZZE E LIEVITATI

## Base per la pizza

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **15 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *1 ORA 30 MINUTI DI LIEVITAZIONE*

---



### INGREDIENTI

250 g farina 00 oppure farina Manitoba

150 ml di latte

12 g di lievito di birra

1 cucchiaino raso di zucchero

1 cucchiaino raso di sale fino

mezzo cucchiaino di olio.

### PREPARAZIONE

**1** Impastare tutti gli ingredienti e lavorate per 5-8 minuti.

Trasferite in una ciotola, coprite con un canovaccio e mettete nel forno tiepido a lievitare per 1 ora.

Stendete la pasta in una placca da forno foderata di carta forno e lasciate lievitare per 30

minuti.

Farcite a piacere ed infornate a 200°C per 15 minuti circa.

