

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Pizza di GLORIA.IAIA

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 10 min COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: + 1 ORA PER LA LIEVITAZIONE



INGREDIENTI

400 g di farina
25 g di lievito di birra fresco
50 g di olio extravergine di oliva
1 cucchiaino di sale
acqua tiepida (quanto basta per ottenere
un impasto liscio e facile da lavorare)
condimento a piacere.

PREPARAZIONE

1 Fate sciogliere il lievito in poca acqua.

Impastare la farina con il lievito e poca acqua per 3 minuti, aggiungete il sale ed acqua fino ad avere una pasta liscia.

Fate lievitare per 30 minuti.

Stendete l'impasto sopra una teglia per pizza e fate lievitare altri 30 minuti.

Condire a piacere ed infornare a 240°C per 10 minuti circa.



