

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Pizza al testo

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Umbria](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



PREPARAZIONE

1 Fate una fontana con circa 600g di farina e unitevi una bustina di lievito istantaneo per pizza oppure un po' di bicarbonato. Aggiungete poi un pizzico di sale, un po' d'olio di oliva e se vi piace del formaggio secco grattugiato (parmigiano e o pecorino). Amalgamate il tutto aggiungendo tanta acqua tiepida quanto basta per ottenere un impasto morbido ed elastico che non si attacchi al matterello.

Nel frattempo mettete a scaldare il testo (la pietra o la base di ghisa) e quando sarà ben caldo adagiatevi sopra la pizza a cuocere. Va mangiata calda e farcita con prosciutto crudo e pecorino fresco, oppure con salsiccie arrosto e cicoria lessa.

Provate anche la nostra [pizza con speck e brie](#), soffice e gustosa!