

TORTE SALATE

Pizza (base)

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

500 g farina tipo 00
25 g lievito di birra
300 ml acqua tiepida
sale quanto basta
1 cucchiaio di olio di oliva.

PREPARAZIONE

1 Mettere la farina a fontana. Fare un buco al centro, e mettere il lievito di birra nell'acqua tiepida e farlo sciogliere. Unire alla farina la stessa acqua con aggiunta di olio, e sale.

Aggiungendo poco alla volta l'acqua con le dita spostare la farina verso il centro fino a quando si ottiene una pasta liscia e composta.

Mettere l'impasto in una casseruola e coperta da uno strofinaccio da cucina. Per la lievitazione attendere 30 minuti dopodiché reimpastare la pasta e dividerla in tre palline.

Lasciar lievitare per un'altra ora sotto lo strofinaccio. Durante il processo di lievitazione oliare le teglie.

Dopo aver atteso la lievitazione stendere le palle ormai lievitate ognuna sulla propria teglia e farcirle a piacere.

Infernare a 300°C per 10-15 minuti. Ma ricordatevi che ogni forno a il suo tempo di cottura e quindi state attenti a non farle bruciare.