

PANE, PIZZE E LIEVITATI

## Pizza con pasta madre

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: molto basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

---



### INGREDIENTI

250 g di pasta madre

500 g di farina

acqua tiepida q.b.

olio

sale

zucchero.

### PREPARAZIONE

**1** Mettere la farina a fontana con due cucchiaini di sale e uno di zucchero.



**2** A parte, pesare la pasta madre, spezzettarla e metterla al centro della fontana.



**3** Impastare pian piano con l'acqua tiepida. Regolarsi sulla quantità dell'acqua in base a quanta ne assorbe l'impasto.

Aggiungere, quindi, due cucchiaini d'olio e continuare ad impastare sino ad ottenere un bel panetto morbido.



**4** A questo punto, pesare l'impasto. dividerlo in porzioni da 160 gr circa e formare le palline.



**5** Mettere ciascuna pallina in un pezzo di pellicola trasparente e lasciarle lievitare.



6 La lievitazione dura circa 6 ore. Ecco l'impasto dopo la lievitazione.



7 Stendere l'impasto porzionato nelle teglie tonde.



8 Condire con passata di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e salame, sale olio e origano.



9 Infornare a 200°C fino a cottura terminata.



