

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Pizza e focaccia

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 1 ORA DI RIPOSO



PER LA BASE

- 300 g di farina 00
- 300 g di farina manitoba
- 1 cubetto di lievito di birra
- 400 g di acqua tiepida
- 15 g di sale
- 2 cucchiaini di olio di oliva.

CONDIMENTO

- polpa di pomodoro
- provola
- origano
- olio
- sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE

- 1 Misure teglie:
35 x 37 pizza
24 x 32 focaccia



- 2 Miscelare per bene le due farine setacciando con cura.



- 3 Fate sciogliere il lievito nell'acqua tiepida.



- 4 Impastate per bene unendo la farina al liquido e solo per ultimo il sale e l'olio.
La quantità di acqua occorrente potrebbe variare dall'umidità della farina, in ogni caso l'impasto deve risultare morbido.





- 5 Quindi versate un filo di olio sull'impasto (per evitare che si asciughi troppo) e coprite con pellicola.





6 Fate lievitare almeno un'ora.



7 A questo punto accendete il forno (200°) a metà e statico.
Preparate la teglia coperta con carta forno (per non farla scivolare versate qualche goccia di acqua sul fondo della teglia).



8 Quindi versate tre parti della pasta sulla teglia.



9 Se avete problemi a stenderla, attendete qualche minuto perchè la pasta si rilassa un pochino e diventa più facile stenderla.



10 Versare la polpa di pomodoro precedentemente salata e infornare per circa 15 minuti.



11 Togliere dal forno e coprire con gli ingredienti preferiti da ricordare che acciughe o prosciutto vanno messi prima della provola per evitare che secchino.



12 Riferire con olio e origano e riportare al forno sotto il grill per qualche minuto.



13 Questa è la focaccia.



