

PANE, PIZZE E LIEVITATI

# Pizza in teglia bassa e friabile

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **25 min**    COTTURA: **12 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 3 ORE 30 MINUTI PER LA LIEVITAZIONE

---



## PER LA PIZZA

260 g di farina 0  
4 g di lievito di birra fresco  
280 g di birra a temperatura ambiente  
12 g di sale  
24 g di strutto.

## PER LA FARCIA

280 g di pelati sgocciolati  
4 cucchiaini di olio extravergine di oliva  
2 pizzichi abbondanti di sale  
qualche foglia di basilico  
un pizzico di zucchero  
240 g di fior di latte.

# PREPARAZIONE

**1** Mettete in una ciotola la farina, il sale e mescolare.

Aggiungete la birra e scioglieteci dentro il lievito con molta attenzione senza far rimanere pezzetti.



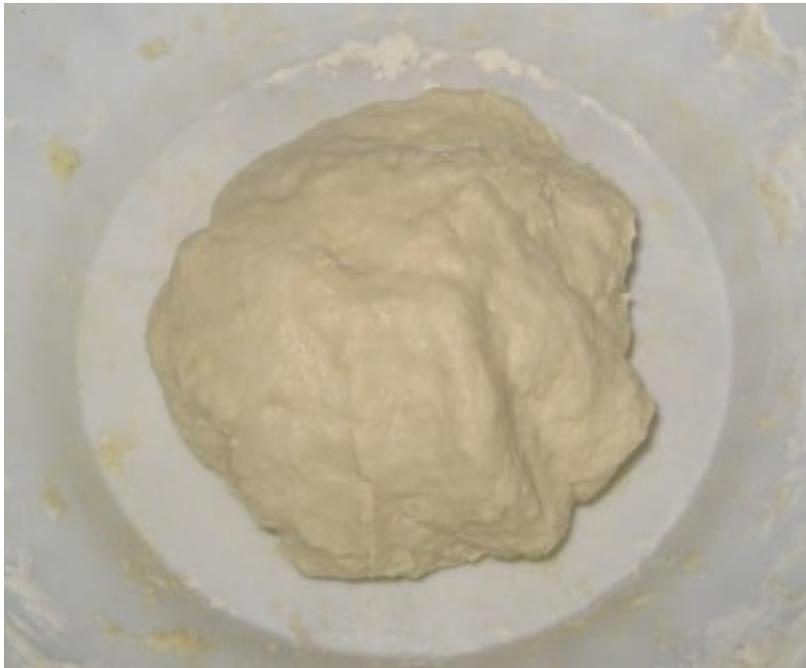
**2** Impastare il minimo indispensabile per far amalgamare gli ingredienti.



**3** Aggiungete lo strutto sopra il panetto formato e impastare un pò per amalgamarlo.



4 Ecco il risultato.



5 Coprite bene.



6 E fate lievitare per 2 ore e mezza circa.

Una volta raddoppiato stendete l'impasto in teglia con spessore 2-3 millimetri massimo.



7 Coprite molto bene.



**8** E fate lievitare 1 ora.

Nel frattempo nel frullatore frullare i pelati, l'olio, il sale, il basilico e lo zucchero.

Condite la pizza con il frullato e infornare a 220°C per 7 - 10 minuti.



**9** Tritare il fior di latte e aggiungetelo alla pizza, continuate la cottura per 2 minuti.

