

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Pizza sottile e croccante

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

500 g di farina manitoba
500 g di farina 00
1 cubetto di lievito di birra
4 cucchiai di olio di oliva
600 ml di acqua tiepida
1 cucchiaio di sale fino.

PREPARAZIONE

- 1 Sgretolare il lievito in 300 ml di acqua tiepida aggiungendo un cucchiaino di zucchero, mischiate e aspettate 10 minuti.



- 2 Mettere in una terrina le farine mischiate, formare una fontana e fare la "casa" del sale (un piccolo cratere nella farina) in un angolino.



- 3 Ora mettere il lievito, i 4 cucchiari d'olio e l'altra acqua nella fontana.

Amalgamare il tutto con un cucchiaino, fino a che l'impasto sarà lavorabile a mano.



- 4 Cospargere il tavolo da lavoro con un po' di farina e versarci sopra l'impasto, ora iniziate ad impastare a mano.



5 Lavorare con energia l'impasto fino a che non si appiccicherà più alle mani e fino a che sarà omogeneo.

Ora dividerlo in 2 parti e formare un salamotto che dovrà essere diviso ancora in 4 per ottenere delle palline. (in totale 8 palline).

Mettere le palline in un ampio contenitore e lasciarle lievitare per 2 ore in un posto caldo. Per evitare che si secchino coprirle con un canovaccio.

Ecco il prima....



6 ed il dopo.



7 Cospargere il piano di lavoro con un po' di farina e prendere una pallina d'impasto alla volta, posarla sul piano di lavoro e stenderla fino a raggiungere le dimensioni di un piatto.

Iniziare a stendere la pallina con le mani per dargli una forma circolare e poi assottigliarla con il mattarello.

Ed ecco la pizza guarnita pronta per essere messa in forno preriscaldato a 250° cottura sopra e sotto per 10 minuti.



8 Eccola cotta.

