

PANE, PIZZE E LIEVITATI

## Pizza di anlari

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 10 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: + 2 ORE E 30 MINUTI DI LIEVITAZIONE

---



### INGREDIENTI

1 kg di farina "00"  
500 g di acqua tiepida  
1 cubetto di lievito di birra  
2 cucchiai di olio extravergine d'oliva  
sale.

### PER IL CONDIMENTO

pomodoro  
mozzarella (e tutto quello che preferite).

## PREPARAZIONE

**1** Sciogliere il lievito nell'acqua tiepida.



**2** Impastare la farina con l'olio ed il sale, aggiungendo mano mano il lievito sciolto nell'acqua.



**3** Una volta ottenuto un'impasto omogeneo farlo riposare per circa mezz'ora.



4 Dopo mezz'ora risulterà già un po' cresciuta.



5 Sgonfiare l'impasto e rilavorarlo per 2 minuti.



**6** Formare le palline d'impasto (che siano di peso uguale).



**7** Lasciar lievitare le palline per due ore.



8 Stendere le palline d'impasto formando la base della pizza.



9 Farcire con ciò che preferite ed infornate a forno molto caldo per pochi minuti.



10 Qualche variante:

- Broccoli e salsiccia



11 - Provola prosciutto crudo e rucola



12 - Mozzarella, mais e prosciutto cotto



13 - Mozzarella wurstel e patatine fritte



14 - Margherita



15 - Bianca con rucola



16 - Con il cornicione ripieno mettendo sul bordo salsiccia e broccoli e al centro margherita

