

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Pizza alta

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

400 g di farina 00
20 g di lievito
3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
2 cucchiaini di sale
250 ml di acqua tiepida
passata di pomodoro
olive nere grosse
prosciutto cotto
basilico
mozzarella.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



- 2 Versare sulla spianatoia la farina, il sale, l'olio, l'acqua tipida con il lievito sciolto.
Impastare bene sino ad ottenere una pasta così:



- 3 Mettere a lievitare in un luogo tiepidino per circa 40 minuti.
Eccola una volta lievitata:



4 Stendere in una teglia, dopo averla oliata ben bene.



5 Farcire con pomodoro, mozzarella, olive nere, cotto e basilico.



6 inforniamo nel forno precedentemente riscaldato a 200° per una ventina di minuti...
ecco a voi la bontàààà:p::



7 Eccola più da vicino

