

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Pizza con pasta madre

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

250 g di pasta madre

500 g di farina

acqua tiepida q.b.

olio

sale

zucchero.

PREPARAZIONE

1 Mettere la farina a fontana con due cucchiaini di sale e uno di zucchero.



2 A parte, pesare la pasta madre, spezzettarla e metterla al centro della fontana.



3 Impastare pian piano con l'acqua tiepida. Regolarsi sulla quantità dell'acqua in base a quanta ne assorbe l'impasto.

Aggiungere, quindi, due cucchiaini d'olio e continuare ad impastare sino ad ottenere un bel panetto morbido.



4 A questo punto, pesare l'impasto. Dividerlo in porzioni da 160 gr circa e formare le palline.



5 Mettere ciascuna pallina in un pezzo di pellicola trasparente e lasciarle lievitare.



6 La lievitazione dura circa 6 ore. Ecco l'impasto dopo la lievitazione.



7 Stendere l'impasto porzionato nelle teglie tonde.



- 8 Condire con passata di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e salame, sale olio e origano.



- 9 Infornare a 200°C fino a cottura terminata.



