

PANE, PIZZE E LIEVITATI

# Pizza napoletana

di: *Luca*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



## INGREDIENTI

1 kg di farina  
500 g di acqua  
25 g di sale  
1 g di lievito di birra.

## PREPARAZIONE

**1** Sciogliere 100 g di farina con tutta l'acqua e il grammo di lievito.

Impastare aggiungendo piano piano la farina.

Una volta aggiunta tutta la farina, unire il sale e far impastare per 20 minuti.

Mettere la massa a lievitare per circa 2 ore, quindi tagliarla in pezzette da 250 g e lasciarle lievitare per 6 ore circa.

Stendere a mano, condire ed infornare.

Il forno: la temperatura deve essere al massimo (250°) con una lastra di pietra refrattaria messa molto vicino alla griglia di sopra. Una volta fatta raggiungere la temperatura accendere la griglia di sopra ed infornare la pizza che dovrà cuocere circa 7-8 minuti.

