

Impasto Per La Pizza (ricetta Base)

Setacciate la farina con il sale e disponetela a fontana. Al centro mettete il lievito sciolto in acqua tiepida. Impastate e lavorate velocemente fino a ottenere una pasta morbida e omogenea. Lavoratela ancora tirandola e allungandola fino a quando raggiunge una certa elasticità. Fatene una pagnottina, incidetela a croce sulla sommità, mettetela in una ciotola e copritela. Lasciatela lievitare in luogo tiepido per 3 ore circa. Quando la pasta ha raddoppiato quasi il suo volume, appiattitela con il palmo delle mani e poi con il matterello tiratela a disco dello spessore di circa mezzo centimetro. Adagiatelo in una teglia unta d'olio o foderata con carta da forno e premete fino a coprire il fondo, ma lasciando i bordi più spessi. Distribuite gli ingredienti lasciando liberi due centimetri di pasta del bordo.

Ingredienti

250 G Farina Tipo 00 Setacciata
12 G Lievito Di Birra
125 G Acqua
25 G Olio D'oliva
5 G Sale

Note

Preparazione: 40 minuti.