

Pizza Ai Peperoni

Lavorate l'impasto con il palmo della mano, fino a ottenere una pasta senza grumi, liscia, elastica e consistente. Ponete la pasta in una insalatiera infarinata, coprite con un canovaccio e lasciate a lievitare per 1 ora, al caldo (circa 20 gradi). Dividete la pasta con le mani, ricavando quattro dischi di circa 22 cm di diametro. Trattenete l'impasto come se fosse pasta da pane, schiacciate con forza con il palmo delle mani, dal centro verso i bordi, per togliere l'aria. Appiattite i dischi, lasciando il bordo esterno un po' pi? spesso. Disponete il condimento, lasciando sguarnito il bordo.

Ingredienti

40 G Lievito Di Birra
600 G Farina
4 Cucchiari Olio D'oliva
2 Pizzichi Sale
Per Condire:
1 Peperone A Listerelle
3 Pomodori Perini A Rondelle
12 Gamberetti Cotti E Sgusciati
12 Cozze Cotte
2 Cucchiari Olio D'oliva Extra-vergine
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 65 minuti.