

Pizza Con Robot

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 scelto, lasciando sguarnito il bordo.

Ingredienti

50 G Lievito Di Birra
700 G Farina
4 Cucchiari Olio D'oliva
2 Pizzichi Sale

Note

Preparazione: 10 minuti.