

Impasto pizza a mano

I

Base

 Pronto in: 4:30 [h:mm]

 Persone 4

 forno

 Light?  
 Sì No

 Difficolta' ★★☆☆

 Voto ★★★★★



 *l'acqua calda, non bollente, velocizza la lievitazione
"fare la croce sul panetto di pasta velocizza la lievitazione?!"*

 Cottura e/o raffreddamento 4:00

 Preparazione 0:30

Ingredienti

600g farina 0
320g acqua
20g olio extravergine d'oliva
10g zucchero
25g lievito di birra
10g sale

Procedimento

In una ciotola amalgamare farina, sale e zucchero in un bicchiere sciogliere il lievito in un po' d'acqua, di quella pesata

aggiungere nella ciotola l'olio, l'acqua il lievito e mischiare

prima nella ciotola, poi sul "tavolo da lavoro" impastare il tutto per circa 4 minuti

Mettere a lievitare, evitando sbalzi d'aria e correnti fredde

