

Pasta per la pizza

P

 Pronto in: 4:02 [h:mm]

 Persone 4

 Forno, Bimby

 Light?  Sì No 

 Difficoltà' ★○○○○

 Voto ★★☆☆

 Cottura e/o raffreddamento 4:00

Preparazione 0:02

Ingredienti

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

Portate

Procedimento

Versare nel boccale tutti gli ingredienti in ordine: acqua, olio, zucchero, lievito, farina e sale

Impastare 2m modalità Spiga

Togliere l'impasto dal boccale e far lievitare 2-3 ore in un luogo riparato, coperto e lontano da fonti di calore

Dividere l'impasto e formare delle bocce che lieviteranno ancora una volta disposte nella teglia rettangolare o teglia rotonda per piatto singolo

