

IMPASTO PER LA PIZZA (RICETTA BASE)

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di farina tipo 00 setacciata,
- 12 g di lievito di birra,
- 125 g di acqua,
- 25 g di olio d'oliva,
- 5 g di sale.

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.