

PASTA BASE PER PIZZA

Ingredienti per 6 persone:

- 225 g di farina bianca di grano duro,
- 1 cucchiaino di sale,
- 1 cucchiaino di strutto,
- 15 g di lievito di birra,
- olio d'oliva.

Setacciate la farina con il sale in una grande terrina, unite lo strutto e incorporatelo con la punta delle dita.

Disponete la miscela a fontana.

Stemperate il lievito di birra in 15 cl di acqua tiepida.

Versate il lievito nella fontana e mescolate energicamente con un cucchiaio di legno.

Lavorate poi con le mani finché la preparazione diventa soffice e si stacca dalle pareti del recipiente.

Infarinate un piano di lavoro, posatevi la pasta e lavoratela finché diventa elastica e non più appiccicosa.

Fate una palla con la pasta, mettetela in un grande recipiente e coprite con pellicola alimentare.

Lasciatela lievitare finché raddoppia di volume.

Finita la lievitazione, posate la pasta sul piano di lavoro infarinato, spianatela in un grande rettangolo e spennellatela con olio.

Arrotolate la pasta dal lato corto, tenendo all'interno la parte oliata.

Ripetete l'operazione di spianare e oliare per tre volte, poi fate un cerchio di 30-32 cm di diametro.

Oliate una grande piastra, disponetevi delicatamente il cerchio di pasta e rialzatene il bordo formando un cordone tutto intorno.

Spennellate con olio di oliva.