

PASTA PER PIZZE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di farina,
- 25 cl di acqua tiepida,
- 30 g di lievito di birra,
- 1 cucchiaio di olio d'oliva,
- 1 pizzico di sale.

Disponete la farina a montagnetta, aperta al centro.

Versate nel 'cratere' il sale, l'olio, il lievito di birra e aggiungete gradualmente l'acqua impastando il tutto con le mani, fino ad ottenere una pasta morbida ed elastica che si stacchi facilmente dal piano.

Cospargete di farina la pagnotta così ottenuta, ponetela in una ciotola, copritela con un panno e lasciatela lievitare per due ore, fin quando non sia raddoppiata di volume.

Prendete la pasta e lavoratela ancora, schiacciandola accuratamente.

Ricordatevi solo di rialzare un po' il bordo per creare il cornicione, quando stenderete la pasta nella teglia.