

# *L'impasto per la pizza*

## *Ingredienti*

400 g di farina  
1 bustina di lievito da forno  
4 cucchiaini di olio d'oliva  
acqua  
1/2 piccolo cucchiaino di sale

## *Preparazione*

Nel Kenwood Bowl mescola la farina con il lievito.  
Aggiungi olio d'oliva e sale, quindi continuando a impastare, aggiungere acqua.  
L'impasto ha la giusta consistenza quando la palla si distingue dalle pareti della ciotola.  
Se c'è troppa acqua, aggiungi un po 'di farina.  
Raccogli l'impasto in una palla nella parte inferiore della ciotola, copri con un panno pulito e tirata 2 ore a temperatura tiepida (24 ° C).  
Quando l'impasto si è sollevato, lo diffonde in una padella per pizza e consentire di sollevare un'altra mezz'ora (opzionale)

## *Cucina*

L'impasto per la pizza viene cotto rapidamente (15 minuti) in forno preriscaldato molto caldo (240 ° C).