

Pasta per pizza

Ingredienti

400 g di farina
1 bustina di lievito di birra
4 cucchiai di olio d'oliva
acqua
1/2 cucchiaino di sale

Preparazione

Nella ciotola Kenwood mescolare la farina con il lievito.
Aggiungete l'olio d'oliva e il sale, poi continuando ad impastare aggiungete l'acqua.
L'impasto avrà la giusta consistenza quando la pallina si staccherà dalle pareti della ciotola.
Se c'è troppa acqua aggiungete un po' di farina.
Raccogliere l'impasto formando una palla sul fondo della ciotola, coprire con un canovaccio pulito e lasciare lievitare per 2 ore a temperatura tiepida (24°C).
Quando l'impasto sarà lievitato, stenderlo in una teglia e lasciarlo lievitare per un'altra 1/2 ora (facoltativo)

Cucina

La cottura dell'impasto della pizza avviene velocemente (15 minuti) in forno preriscaldato molto caldo (240°C).