

IMPASTO DELLA PIZZA

TEMPO DI PREPARAZIONE
E DI LIEVITAZIONE

● ● ●
dipende dal tipo di lievito
(almeno 3/4 ore)

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

★ ★ ☆
medio

INGREDIENTI PER 4 PANETTI

- 500 grammi di farina
- un bicchiere di acqua tiepida
- 25 grammi di lievito di birra
- sale q.b.
- olio extravergine di oliva q.b.



1

Metti il lievito a piccoli pezzi in una ciotola e versaci sopra un bicchiere di acqua tiepida.



2

Mescola con un cucchiaino di legno e fai sciogliere il lievito.



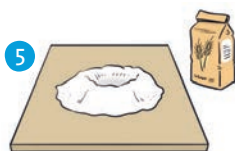
3

Aggiungi un cucchiaino di farina e impasta con le mani per ottenere un impasto omogeneo.



4

Copri la ciotola con un canovaccio e lascia lievitare in un luogo tiepido per circa 30 minuti.



5

Raccogli la farina sulla spianatoia e allargala al centro.

6 Metti l'impasto al centro e distribuisi il sale sulla farina, ma non direttamente sull'impasto.



7

Aggiungi l'olio e incomincia a impastare con le dita.



8

Porta piano piano al centro la farina e lavora il tutto per formare un impasto omogeneo.



9

Lavora l'impasto con le mani per circa 15 minuti e forma un panetto.



10

Distribuisi ancora un po' di farina sul panetto e mettilo in una ciotola grande.



11

Con un coltello fai un taglio a forma di croce sulla superficie del panetto e coprilo con un canovaccio umido.



12

Lascia lievitare il panetto in un luogo tiepido per 2/3 ore: deve diventare due volte più grande (il doppio).



TRACCE 21



VIDEO 7