



LA PIZZA

Difficolt: Media



La pizza Ã un altro classico nella nostra famiglia, la faccio molto spesso cambiando i vari condimenti, ci si puÃ sbizzarrire, diavola, fiori di zucca con alici, napoli, insomma come in una vera pizzeria. Con questa dose si riescono a realizzare circa 4 pizze

- acqua 1 bicchiere colmo
- farina di grano duro 500gr.
- lievito di birra 1 cubetto
- olio EVO, 4 cucchiari per l'impasto pi quello per il condimento
- sale

Disporre la farina a fontana

Sciogliere il lievito di birra nel bicchiere di acqua tiepida e versarlo all'interno



Versarvi anche l'olio e il sale e iniziare ad amalgamare tutti gli ingredienti; dobbiamo tenere presente che l'impasto deve riuscire molto morbido, al punto da attaccarsi alla spianatoia e alle dita



Impastare con le mani in modo da incorporare perfettamente il lievito alla farina, e continuare a lavorare la pasta per renderla il pi^u possibile liscia. Sollevarla quindi dalla spianatoia e sbatterla con forza varie volte, finch^e si noter^a che la pasta si stacca facilmente dalla spianatoia e dalle dita.

Raccoglierla facendone una palla, metterla in una terrina infarinata



praticare sulla sua superficie un taglio a croce per facilitare la lievitazione, coprirla con un canovaccio e tenerla in un luogo tiepido.



dovrà raddoppiare di volume,



rimettere la pasta lievitata sulla spianatoia, staccandola con le mani dalle pareti della terrina e lavorarla ancora usando lo stesso sistema di prima e cioè sollevandola dalla spianatoia e ributtandovela con forza.

Ungere una teglia e prendere la quantità di impasto necessario per foderarla, stenderlo col matterello in maniera sottile (a me piace così, poi regolatevi voi, in base ai vostri



gusti)



condirla a piacere, io l'ho fatta con
patate, mozzarella, salsiccia e un goccio di olio
zucchine, mozzarella, origano e un filo di olio



classica margherita con pomodoro, mozzarella e olio



Davvero buonissime, croccanti e saporitissime!!!
Ciao e alla prossima ricetta ;)