

Consumo



Ingredienti

- 450 g di farina
- 50 g di semola di grano duro
- 250 ml di acqua
- 5 g di lievito
- 15 g di sale
- 2 cucchiaini di olio di oliva
- Salsa di pomodoro con sale, pepe e origano
- Farcitura a scelta

Pizza

Preparazione

Sciogliere il lievito nell'acqua tiepida. Aggiungere la farina, la semola di grano duro, l'olio di oliva e il sale. Mescolare bene tutti gli ingredienti e lavorare per 15 minuti fino a che l'impasto è morbido. Lavorare l'impasto a forma di palla come nel video.

Variante 1: panno umido sull'impasto e far lievitare per 2 ore.

Variante 2: mettere l'impasto in un luogo fresco per 8 ore.

Variante 3: mettere l'impasto in un luogo fresco per 24 ore.

Riscaldare il forno a 250 gradi, modalità statica, superiore e inferiore.

Suddividere l'impasto in porzioni da 200 g e formare delle palline; fare riposare per un'altra mezzora.

Spolverare con la farina l'impasto su entrambi i lati e il piano di lavoro. Stendere l'impasto come nel video e dargli la forma giusta. Distribuire la salsa di pomodoro e farcire con ingredienti a piacere. Cuocere la pizza in forno per 8-10 minuti.

Consiglio: una volta tolta dal forno aggiungere della burrata per un tocco di freschezza in più!