magimix

IMPASTO PER PIZZA

Preparazione : 5 min - **Riposo :** 1 ora(e) - **Cottura :** - - **Materiale :** -

Ingredienti : 1 pizza

- 5 g di lievito di birra fresco - oppure 7 g lievito secco - 125 g d'acqua - 250 g di farina 00 - 5 g di sale - 25 g di olio extra vergine d?oliva

1. Nel contenitore di metallo mettere il lievito, l?acqua e lanciare il programma PANE/BRIOCHE. Dopo 1 minuto il programma si ferma, raggruppare sul fondo il lievito se necessario e aggiungere la farina, il sale, 2 cucchiai d?olio e premere Auto.

2. Togliere l?impasto, farne una palla, riporla in una ciotola cosparsa di farina coprire con un panno umido e lasciare lievitare per almeno 1 ora, meglio 3 ore (la pasta dovrebbe raddoppiare il suo volume).

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016