

PASTA PER LA PIZZA



Preparazione : 45 min - **Riposo :** 1 Ora(e) - **Cottura :** 15 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 1 grande pizza

- 200 g di farina 0 - 35 ml di olio - 6 g di lievito di birra fresco - 100 ml di acqua - 4 g di sale - 1 cucchiaino di origano

1. Per la pasta della pizza
2. Sciogliere il lievito in acqua tiepida (circa 35°C) con una forchetta e lasciar riposare 1 minuto.
3. Nella bacinella dotato del coltello versare il sale, la farina, l'origano, l'olio e l'acqua con il lievito.
4. Avviare l'apparecchio e lasciarlo girare. Fermarlo non appena si forma una palla (circa 1 minuto). Se necessario staccare la pasta dalle pareti con la spatola.
5. Infarinare le mani. Tirare fuori la pasta dalla bacinella e formare una palla. Metterla in una terrina ricoperta di una pellicola o di un canovaccio umido. Lasciarla riposare circa 1 ora.
6. Quando sarà lievitata, battere un po' con il pugno la palla per farne uscire il gas.
7. Preriscaldare il forno a 240°C (termostato 8). Riempire d'acqua la leccarda del vostro forno.
8. Infarinare il piano di lavoro. Stendere la pasta per realizzare una grande pizza oppure dividerla in 2 parti uguali. Pungerla qua e là con la forchetta.

CS 4200 XL ■

CS 5200 XL ■

5200 XL Premium ■