

PIZZA

RICETTA BASE

x 4 persone

500 gr. di farina del tipo "00" + 100 gr.
per la lavoazione

20 gr. di lievito di birra

1 cucchiaino di sale fino -

2 cucchiaini di olio una tazza di

latte + acqua tiepida -

Sciogliere il lievito in una ciotola
con un po' di acqua + latte tiepido
versare il liquido sulla farina
e impastare bene - aggiungere un
po' d'olio (2 cucchiaini -
finita di impastare -

Mettere a lievitare x 1 o due ore
secondo la temperatura dell'
ambiente -

Stendere e farcire a piacere -

CUOCERE SUL FONDO DEL FORNO