

RICETTA PER PIZZA E FOCACCIA

Impasto base

Farina 500 g

1 bustina di lievito

2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva

Sale 10 g

Acqua 300g (fresca d'estate, tiepida d'inverno)

Versare in una terrina gli ingredienti avendo cura che sale e lievito non siano a contatto.

Lavorare finché l'impasto diventa liscio e omogeneo e poi lasciarlo riposare 10-15 minuti coperto con un panno umido. Quando l'impasto ha raddoppiato il suo volume stenderlo in una teglia unta con olio o su carta da forno.

PER LA PIZZA

Una volta stesa la pasta nella teglia condire con pomodoro insaporito con sale, olio e origano.

Lasciare lievitare per altri 15 minuti e infornare a 220°C per 15 minuti.

Togliere quindi la pizza dal forno, aggiungere la mozzarella tagliata a cubetti e altri ingredienti a piacimento e informare per altri 10-15 minuti finché la mozzarella si è sciolta.

PER LA FOCACCIA

Salare e cospargere la pasta d'olio extravergine, formare dei buchi con le dita e lasciare lievitare per altri 15-20 minuti.

Infornare a 220°C per 20 minuti.

L'ESPERTO CONSIGLIA

Per pizze e focacce più soffici, aumentare il secondo tempo di lievitazione di 5-10 minuti.

Per pizze e focacce più basse e croccanti, dimezzare il secondo tempo di lievitazione.

***Il preparato è ottimo anche per lavorazione con macchina del pane seguendo le istruzioni dell'apparecchio utilizzato.**

MISCELA DI FARINA DI GRANO TENERO E SEMOLA RIMACINATA

