

Pasta per pizza

(per quattro persone)

Ingredienti:

40 g di lievito
600 g di farina più il necessario per la spianatoia
4 cucchiaini di olio extra- vergine
2 pizzichi di sale
un po' d'acqua

Strumenti:

una spianatoia
una ciotola
un canovaccio
un'insalatiera
un coltello

Preparazione:

Sciogliere il lievito di birra in una ciotola con 5 cl d'acqua tiepida.

Sistemare a fontana sulla spianatoia 60 g di farina e versare nella conca centrale il lievito di birra sciolto. Lavorare con cura per ottenere un impasto omogeneo e poi sistemarlo in una ciotola cosparsa di farina.

Con la punta del coltello, fare un taglio a croce sull'impasto, coprirlo con un canovaccio e lasciarlo lievitare per un'ora a temperatura ambiente. Versare il resto della farina in un'insalatiera; al centro porre il panetto di pasta lievitata, l'olio un po' d'acqua tiepida e sale. Incorporate la farina agli altri ingredienti e lavorare l'impasto fino ad ottenere una pasta omogenea.