

PIZZA

-Ingredienti:

-500 grammi di farina

-280 ml di acqua

-Mezza bustina di lievito di birra secco

-1 cucchiaino di zucchero

-2 cucchiai di olio

-1 cucchiaino di sale

In una terrina mettere la farina, al centro aggiungere il lievito con lo zucchero e l'acqua e mescolare piano con una forchetta. Poi iniziare ad impastare e aggiungere per ultimo il sale. Impastare bene per dieci minuti, mettere l'impasto in una terrina, coprire la terrina con la carta velina e lasciare lievitare per circa due ore.

Poi stendere la pasta e farcirla con pomodoro, mozzarella o quello che preferite!

Mettere in forno già caldo a 180° per 20 minuti circa.