



Bimby: Pizza croccante - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

350 ml di acqua
un cubetto di lievito
10 grammi di zucchero
300 grammi di farina 00
300 grammi di semola di grano duro rimacinata
10 grammi di sale.

preparazione.

riscaldare l'acqua con lo zucchero 40" a 37°C vel 1. Inserire il lievito spezzettato e amalgamare 20" vel 4. Aggiungere le farine e il sale 20" vel 4 - 3' spiga. Mettete in una ciotola con coperchio a lievitare fino a che non raddoppia di volume. Porzionare la pasta e stendetela in dischi sottili nelle teglie (senza olio sotto, tanto non si attacca assolutamente).

di Marastina di "Tuttincucina.it".

eCucinando.it