



La pizza in teglia a lunga maturazione - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

dal blog profumo di lievito di Adriano [Qui la pagina con la descrizione](#)
e di seguito la mia documentazione:





Il procedimento è semplice, ma la difficoltà sta nel ricordarsi di cominciare con 2 giorni di anticipo. Ho avuto qualche difficoltà perché non avevo il Kenwood, comunque il risultato mi sembra accettabile. Qui è molto piaciuto l'impasto ma i più brontoloni erano delusi dallo scarso quantitativo di pomodoro usato: scelta obbligatoria per non abbassare la lievitazione della pasta.

eCucinando.it