Pane pizze focacce & co.



Pizza di Luisa - <u>Visualizza sul sito</u> di silvia

lievito - manitoba

Ingredienti per 4 pizze:

gr.300 di farina 00 gr.200 di manitoba Olio q.b 25 gr. lievito di birra 250 gr. di acqua tiepida

Procedimento:

Sciogliere il lievito nell'acqua tiepida e impastare tutti gli ingredienti. Aggiungere il sale per ultimo.

Far lievitare in luogo tiepido, finchè l'impasto raddoppia di volume.

Stendere in quattro dischi ed infornare in forno preriscaldato a 230° finchè è cotta.