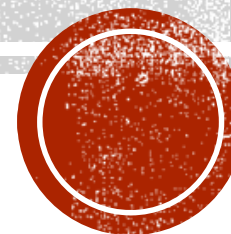


LA MIA PIZZA



▪ **Ingredienti:**

- 500g di farina (300g farina 00+200g farina multicereali).
- 1 bustina di lievito di birra.
- 2 cucchiaini di zucchero.
- 1 cucchiaino abbondante di sale.
- 400ml di acqua.
- 50ml di olio EVO.
- Pomodorini.
- Mozzarella.
- Basilico.



■ Procedimento:

Versare la farina in una ciotola, aggiungere il lievito e lo zucchero e mescolare bene. In un'altra ciotola versare l'acqua e l'olio, iniziare a mescolare ed aggiungere poco alla volta la miscela di farina, lievito e zucchero. Aggiungere il sale e mescolare bene. Coprire l'impasto con un canovaccio inumidito e lasciare lievitare circa 7 ore.

Mettere la carta forno sulla teglia e oliarla, stendere l'impasto con le mani e lasciarlo lievitare ancora 10-15 minuti. Aggiungere i pomodorini tagliati a pezzetti e conditi con olio, sale e basilico. Infornare a forno ventilato a 200 gradi per circa 25 minuti, sfornare e aggiungere la mozzarella a cubetti, reinfornare per circa 5 minuti.







