

Impasto per pizza con mix di farine

Ingredienti (x 2 pizze)

450 g di FARINA di FRUMENTO TENERO “Tipo 1”
100 g di FARINA di FRUMENTO TENERO “Integrale”
50 g di FARINA di FARRO “Integrale”
45 g di olio
9 g di sale
1 cucchiaino di zucchero
25 g di lievito di birra
330 g di acqua

Preparazione

Versare la farina a fontana su di un piano da lavoro, aggiungere il sale e l'olio extra vergine d'oliva. Sciogliere il lievito in acqua e latte, unire lo zucchero. Aggiungere il liquido un po' alla volta agli altri ingredienti iniziando ad impastare. Dopo aver ottenuto un impasto consistente ed omogeneo lasciarlo lievitare per circa 3 ore. Dividere l'impasto in 2 parti e dare a ognuna una forma arrotondata, stenderle ed adagiarle in placche da forno precedentemente oliate. Distribuire sulle basi gli ingredienti per il condimento. Lasciar lievitare di nuovo circa 1 ora. Cuocere in forno preriscaldato a 230° per 20 - 25 minuti.

