

# 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.

