

# LA NOSTRA PIZZA



2 kg di farina mix pizza l'altro gusto  
100 gr di olio extravergine  
50 gr di lievito fresco (lievito di birra)  
100 gr di zucchero  
1200/1300 gr di acqua  
60 gr di sale

Mettere 1 kg di acqua, lo zucchero e lievito insieme, mescolare bene, sciolto zucchero e lievito unire 3/4 di farina, quando l'impasto comincia ad essere duro aggiungere l'olio extravergine e la restante farina e poi la restante acqua dove abbiamo sciolto il sale. L'impasto deve risultare morbido ma che mantiene la forma, se è troppo duro aggiungere altra acqua (poca). Si deve impastare e si deve vedere tipo una cordatura (tipica di quella con il glutine), l'impasto deve appiccicarsi alle mani e si deve lavorare infarinandosi le mani.

Fare le palline, ne escono 14 da 250 gr, far lievitare circa 1 ora e mezza poi stendere e precuocete, prima di stendere infarinare la pallina e rimpastarla con le mani e riformare la pallina, si lavora meglio e si stende bene.

x stendere: utilizzare della farina di riso

