

Oggi parliamo di pizza

Scritto da Cristina Bruno

Martedì 17 Settembre 2013 10:32 - Ultimo aggiornamento Martedì 17 Settembre 2013 10:41

Pizze per tutti i gusti

La pizza è un piatto amato da tutti. Farla in casa è facilissimo. Acqua, farina, lievito e il gioco è fatto. Per farcirla non abbiamo che l'imbarazzo della scelta. Dopo l'immancabile strato di pomodoro e mozzarella possiamo andare sul classico con l'acciuga o sul prosciutto e carciofini o anche sui wurstel. Altrimenti possiamo provare con la golfetta o con dei gustosi gamberetti...



Dosi per due pizze: 300 gr di farina, 25 gr di lievito di birra, sale, zucchero, olio, acqua q.b..

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto elastico. Lasciar riposare al coperto per un paio d'ore. Ungere due teglie e stendervi sopra la pasta tirata a mano. Farcire a piacere e infornare in forno già caldo a 220°. Cuocere per circa 10 minuti.



Oggi parliamo di pizza

Scritto da Cristina Bruno

Martedì 17 Settembre 2013 10:32 - Ultimo aggiornamento Martedì 17 Settembre 2013 10:41

