



Vuoi fare la pizza ?



Ecco cosa ti serve :



• farina



• lievito di birra



• sale



• olio



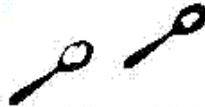
• acqua



Ora con la bilancia pesa g. 300 di farina .



Versa dentro una ciotola



• la farina • un un cucchiaino e mezzo di sale ,



• due cucchiari d' olio d'oliva • un bicchiere d'acqua tiepida



• un cubetto di lievito di birra



Unisci e impasta tutti gli ingredienti



Lavora bene l' impasto con le mani



finchè diventa una palla di pasta compatta .



Metti la palla di pasta dentro a una ciotola , coprila



con un tovagliolo.



2



Dopo 2 ore lavora l'impasto e stendilo dentro una teglia



unta di olio



Ora la tua pizza è quasi pronta .



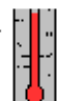
Accendi il forno a 250°.



Metti la salsa di pomodoro sopra la pasta , aggiungi la mozzarella



l'origano , sale , olio , pepe .



Quando il forno è caldo inforna la tua pizza .



Buon appetito !