



PIZZA IN TEGLIA "FRANCESINA"

Ingredienti

500 gr. di farina per pizza Selezione Casillo
350 gr. di acqua
10 gr. di lievito di birra fresco
5 gr. di zucchero (1 cucchiaino)
15 gr. di sale
15 gr. di olio Evo

Procedimento

Disporre la farina in una ciotola.

Sciogliere in 300g di acqua il lievito e lo zucchero e versare poco per volta sulla farina.

Impastare fino ad ottenere una pasta molto morbida.

Inserire quindi il sale sciolto nella restante acqua e l'olio a filo continuando a impastare energicamente in modo da ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Spezzare l'impasto nel peso desiderato e porlo in teglia oleata generosamente.

Far lievitare l'impasto in luogo caldo e al riparo da correnti d'aria fino al raddoppio (ci vorranno circa 2 ore). Pigiare delicatamente l'impasto con le mani unte di olio

fino a coprire la superficie della teglia.
Lasciare lievitare l'impasto fino al raddoppio.

Condire con la sola passata e infornare in forno preriscaldato a 250°C fino a inizio doratura. Aggiungere la mozzarella e reinformare per ultimare la cottura.