



PIZZA CASALINGA DA TEGLIA

Ingredienti

1 kg di farina $\geq$ 300 W
650 ml di acqua fredda
2 g di lievito di birra secco
30 g di sale

Procedimento

Mettere in impastatrice il 75% di farina e tutta l'acqua, impastare creando una crema omogenea e lasciare riposare circa un' ora in ambiente freddo.
Passata l'ora aggiungere quindi la restante farina, il lievito ed infine il sale.
Terminato l'impastamento si lascia riposare il composto per circa trenta minuti per poi "impallinarlo"
Mettere a lievitare in frigo per almeno 24 ore.